



3 1761 07550866 3

Ottelio, Lodovico, conte  
Memorie sopra la coltivazione  
delle viti

SB  
388  
O88



PURCHASED FOR THE  
*UNIVERSITY OF TORONTO LIBRARY*  
FROM THE  
*CANADA COUNCIL SPECIAL GRANT*  
FOR  
**ECONOMIC HISTORY**

13 — 97.



74741

# MEMORIE

## SOPRA LA COLTIVAZIONE

DELLE VITI , DE' FORAGGI , E DELLE LEGNA  
E S P O S T E

NELLA SOCIETA' D' AGRICOLTURA PRATICA  
D' U D I N E

DAL CO: LODOVICO OTTELIO.



---

IN UDINE PRESSO I FRATELLI GALLICI .  
Stampatori della Società.

SB  
388  
088



## P R E F A Z I O N E .



*ALLA cultura delle viti, de' foraggi, e delle legna io mi applicai sin da quel tempo, in cui eccitata dallo esempio delle più colte Nazioni occupate nello studio della natura, e alla perfezione di quell' arte, che i suoi tesori ci apre, anche la Città nostra Metropoli di una vasta Provincia cercò d' introdurre nel di lei seno le dovizie della ben regolata agricoltura, di cui noi vedemmo, non ba guari, arricchiti tanti popoli, che prima erano non meno rozzi, che poveri, e sprovveduti de' più necessarj prodotti. Ciò avvenne nell' anno 1765., in cui le più riguardevoli, e dotte persone in Sociale adunanza raccolte e co' ragionamenti, che fecero più volte pubblicamente, e co' larghi premj dispensati a chi meglio soddisfece alle loro ricerche, procurarono, e procurano tuttodi d' instillare negli animi di questi Cittadini l' amore della*

pubblica utilità , che sempre maggiore ella debbe certamente derivare da così saggio Istituto . Godè egli sopra ogni altro fin da principio i felici auspicj , e l'autorevole patrocínio del Serenissimo nostro Principe , che con orrevoli decreti il confermò , lo accrebbe , il propose qual modello a molte altre Città , e finalmente con pubblica munificenza ricompensò le fatiche di que' Socj , che più s' interessarono pel ben comune , e che studiarono di accrescere , o migliorare i naturali prodotti : amendue mezzi assai validi ad arricchire lo Stato, mentre il primo a' bisogni provvede più necessarij del popolo somministrando loro abbondante il vitto , che altrimenti non si raccoglie , che assai scarso , e a fatica; l' altro a' comodi soddisfa , e introduce il commercio . Al primo può riferirsi dopo la cultura delle biade quella de' foraggi , e delle legna ; delle quali derrate così necessarie noi pur troppo abbisogniamo , e la esatta coltivazione delle viti può l' altro agevolare , specialmente se a quelle si attenda , da cui si traggono i vini più scelti , e delicati . A questi prodotti sopra ogni altro si affanno i colli , ed in su questi appunto io impressi il più a coltivarli con tutto lo studio . L' aria pura , e salubre , l' amenità del luogo , la ottima qualità delle loro produzioni , la necessità di migliorar quelle terre , che rimaste per molti anni neglette , e abbandonate alla sola cura de' contadini poco , o niun frutto recavano ormai , il desiderio di giovare a que' poveri , e solitarij



rarj abitatori , e finalmente il Sociale dovere d' interessarmi per la pubblica felicità , mi trassero di buon grado a soggiornare il più dell' anno nella campagna per attendere a' lavori di essa , e colla scorta degli antichi Scrittori , e delle ultime sperienze , che molti anche degli esteri coltivatori non isdegnano di far conte , cercai d' introdurre , e di facilitare i prodotti , che più si affanno e alle terre , e al sito delle nostre colline . Io non intendo già parlarvi de' grani , essendo questi la minore derrata , che si possa sperare da costesti terreni ; oltrechè ciascun di noi partitamente , e da sè solo non può applicarsi a una generale coltivazione , che abbracci tutte le produzioni . A questi sono destinati i campi piani , nè loro mancano , a dir vero , solleciti , e diligenti coltivatori , e il buon frutto , che presto , e facilmente corrisponde alle menome diligenze , fa sperare , che sempre si migliori questa cultura sopra ogni altra facile , e meno dispendiosa , per cui vuolsi la cognizione del terreno per iscerre il modo più atto al suo lavoro , e il tempo più convenevole , l' aumento del buon concime , e non altro . Assai più lunga , e difficile è la coltivazione de' prati , de' boschi , e delle viti più scelte , e ch' è stata sinora la più negletta , abbench' ella si possa praticare utilmente dappertutto sì nelle pianure , come nelle colline dell' alto , e basso Friuli , e specialmente in quelle di Rosazzo , e di Buri , e in tant' altre , che sono mezzana-

mente inclinate , poco dominate da' venti Settentrionali , d' ogn' intorno illuminate dal Sole , e il più di esse situate al meriggio , e a cui non recano grave danno le acque pella qualità del terreno argilloso , e compatto , se ordinatamente si dirigano , e si ripari prontamente alle prime rotture , principalmente laddove a motivo di lavorare le viti si volge o collo aratro , o altrimenti più volte in ciascun' anno la terra . Le quali colline però non ostante la poca diligenza che d' ordinario si usa , oltre le molte spezie di pregiati Liquori , ch' esse ci danno , provvedono altresì de' vini dolci, e bianchi molti de' Forastieri che vengono a levarceli tostochè si sono spremuti ; e mi persuado che dalla più attenta , e più esatta cultura resi più copiosi e migliori accrescerebbero questo utile commercio , che introduce ogni anno riguardevole somma di estero dinaro . Questo commercio si potrebbe dilatarla pressochè dappertutto alla nostra Provincia , in cui vi ha de' terreni sì adatti a ogni sorta di vini , che con poco travaglio , e minore industria di quanto si pratica altrove , migliori vini noi farem certamente , o per lo meno accresceremo il prodotto di quelli , che già si fanno di presente , e che presso tutte le nazioni hanno e nome , e pregio . M. Rollin parlando de' vini della Grecia tanto lodati da Orazio attribuisce la loro squisitezza non meno alla terra , e al felice sito di que' Paesi , che alla esatta cultura praticata in quel tempo da' Vignajuoli . Lo stesso

stesso per lo contrario vuol provare anche Plinio scrivendo, che allora, cioè cent' anni, o in quel torno, dopo Orazio la fama di questi vini cotanto pregiati fosse interamente caduta pella ignoranza, e negligenza de' coltivatori. Ne' primi tempi dell' Impero Romano essere state in Italia le viti assai rade, deducono gli Storici dalle libazioni di latte, che Romolo istituì, e dal divieto fatto da Numa di onorare i marti versando vino sopra il rogo: ma si moltiplicarono queste di poi, e credesi, che noi ciò dobbiamo alla Grecia, non altrimenti che il buon gusto delle Scienze, e delle Arti. Scrive Tito Livio (a) essere stati al tempo di Cammillo i Galli tratti da' vini a rientrare in Italia: Il diletto, dic' egli, di questo liquore cagione di nuovo piacere fece loro abbandonare la Patria. A godere impertanto tutti i vantaggi, che può recare la vite, pianta sopra tutte le altre da Dio create a nostro sostenimento non meno che a bellezza dello universo feconda, e fruttifera, e che ben si adatta a ogni aere, e a ogni suolo, che non abbia essenziale difetto, vuolsi toglierle tuttociò, che le si oppone, e le impedisce il crescere, e fruttificare: cagione bene spesso della sua sterilità, e del poco raccolto, con cui alle fatiche di molti inesperti coltivatori scarsamente risponde. La poca cura nel preparare la terra,

A 4

nello

---

(a) Dec. lib. 5. n. 35.

nello scegliere le giovani piante ; nel procurar loro il necessario e proporzionato alimento , il porle a frutto anzi tempo , e il coltivarle assai poco sogliono ciò di sovente cagionare . Il perchè gioverà a comune istruzione pubblicare le regole più facili a praticarsi , e insegnate da più celebri Scrittori da me raccolte a tal uopo , e il più che si è potuto , anche adattate alla impresa coltivazione : le quali regole formeranno la prima parte di queste memorie , che voi , eruditi Socj , mi comandaste di esporvi . Nella seconda tratterò brevemente de' foraggi , e delle legna colla scorta di quelle poche osservazioni , che mi riuscì di fare sopra alcuni esperimenti da me praticati negli anni passati . L' una , e l' altra saranno dirette specialmente alla cultura de' colli , senza però omettere ciò , che può accomodarfi anche al piano , e generalmente dappertutto .

# PARTE PRIMA.

## DELLA CULTURA DELLA VITE.



A cultura della vite consiste nel lavoro della terra , nella piantagione , nel taglio , nello avvignare , il che dicefi anche propagine , nello innestare , palare , legare , e distruggere gl' insetti . Questa materia assai ampla vuolsi esaminare partitamente , perchè alcun frutto corrisponda al desiderio vostro , virtuosi Socj , ch' è appunto di giovare a ciascuno , e all' onore , che mi concedete , di ragionare alla vostra presenza .

### §. II.

Cominciamo adunque dal primo , cioè dalla scelta , e dal lavoro della terra . E innanzi ogni cosa si dee certamente conoscere le qualità dei terreni , a cui meglio essa si bonifica ; e quali all' una specie di viti piuttosto che all' altra , sieno confacenti ; e qual sorta di lavoro alla differente natura di quelli convenga , perchè meglio esse vi allignino , e fruttifichino ; che non la stessa a tutti , o dappertutto  
con-

conviene (a). La terra leggera, molle, anzi secca che umida, mescolata di pietruzze, o sassolini è la più adatta alle viti (b); nelle terre brune, o giallastre riesce il vino assai delicato; ne' campi piani egli è più abbondante, ma ne' poggi, e in su le colline più eccellente; (c) non è tale però nella sommità degli alti monti a cagione delle acque, che scorrendo, e bagnando le viti le raffreddano. La vite cresce ancora ne' terreni mischiati di sabbia, purch'ella non sia affatto magra, secca, e leggera; nelle terre assai grasse meglio riescono i grani, che il vino. La terra pietrosa, i di cui sassi sieno piuttosto terrosi, temprata da secca arena è naturale alle viti; siccome ancora la rara, e porosa, e quella ch'è mischiata di marna, o di argilla, purchè queste sieno tre, o quattro piedi al di sotto della superficie. I sassi sono altresì amici alle viti, e da' ghiacci nel verno, e dalla siccità le difendono nella state, purchè sieno nella detta profondità situati al di sotto, ma posti sopra le dannificano (d). Le terre umide, forti, e impenstrate dal sole non si possono adattare alle viti, che con ararle profondamente, e cuoprirle di

---

(a) *Coll. lib. 3. cap. 1. non omni Cælo, solove cultus idem.*

(b) *M. Bibet Tom. 1. cap. 27. de la cult. des vign.*

(c) *Poll. lib. 1. de t. 6. de re rust.*

(d) *Coll. lib. de arb. cap. 3.*

di terra secca, sabbionosa, e leggera. Ne' terreni assai umidi il vino non è buono, le uve cadono nel nascere e sul fiorire per le brine, e per le nebbie, che sollevansi facilmente, e le viti non durano lungo tempo (a). La terra rossa è difficile al lavoro, perchè assai tenace se umida, e molto dura quando è secca; difficilmente in questa vi si radicano le viti, ma radicate una volta crescono assai bene. (b)

Sono infinite le spezie de' terreni, e però senza che noi ci perdiamo nel ricercarle, bastici di sapere esservene alcuni caldi, sciolti, grassi, leggeri; ed altri freddi, secchi, magri, tenaci; e l'eccesso di ognuna delle varie qualità nuocere alla vite, la quale e da' bollenti calori nelle caldissime regioni viene abbruciata, e nelle gelate pel troppo freddo si secca. Ella è altresì danneggiata e dal soverchio umido, e dalla estrema siccità, perchè facilmente si marcisce dove maggior quantità, che non le abbisogna, di fuoco e di umori riceve; e infertilisce, quando il necessario alimento le manchi. Parimenti le nucono e i troppo densi terreni impenetrabili alle piogge e a' raggi del sole, e i troppo resoluti e inariditi dal caldo e da' venti; que' che sono di soverchio tenaci, invincibili dal lavoro, o all'estremo leggeri, che no'l sostengono; e gli assai poveri, e

ma-

---

(a) Coll. lib. 3. cap. 3. de re rust.

(b) Græcin. apud Coll. lib. 3. cap. 11.

magri non altrimenti, che i troppo pingui, le si oppongono. Perlocchè dice Collumella (a) tra queste contrarie qualità dover cercarsi quel temperamento di caldo e di freddo, di raro e di denso, di secco e di umido, che al buono stato, e alla salute richiedesi del corpo umano; ma non però colla stessa misura, mentre basta, che all' una parte piuttosto inclini, che all' altra: cioè che la terra sia piuttosto calda che fredda, secca che umida, e anzi rara che densa.

### §. III.

Premessa questa breve cognizione della natura de' terreni, è necessario altresì essere noi informati del luogo, e prospecto, che più conviene alla vite. Il sito, di cui gode maggiormente questa pianta, egli è quello delle colline mezzanamente elevate, appianate, e rotonde nella lor sommità, esposte al sole da ogni lato. L'acqua discende, e facilmente si sgoccia, e l'aria presto l'asciuga, e ne discaccia le nebbie; non ama però così le cime degli alti monti, su di cui la ficietà è eccessiva, e dove foggia alle tempeste de' venti, e delle grandini, che la urtano, e fradicano facilmente; e nemmeno le valli ricetto delle

---

(a) *Lib. 3. cap. 12. de re rust.*



le acque, e prive de' raggi del sole. Quindi è, che informato dalla lunga sperienza di molti anni, che le viti poste in luogo umido, e dove l'aria non iscorre così libera e asciutta, come in su l'alto, mai o quasi mai non fruttificano, benchè vegete, e belle, poichè le nebbie, e le brine, cui pur troppo noi siamo soggetti anche nella primavera più avanzata, ci tolgono quasi sempre tutto il frutto, io mi sono determinato a cavarne molte, e dove ho fatto nuove vigne, quelle ho piantate nella sola parte più alta o mezzana, lasciando il sito più basso ad altro uso non meno utile, cioè di prato e di bosco, il quale è altresì necessario pel mantenimento delle viti, e di cui molto noi di presente abbisogniamo. Con tale riparto coltivandosi le colline si scema il numero delle piante sproporzionato ~~di~~ ordinario al numero de' lavoratori, senza punto scemare il prodotto del vino, perchè più ne danno, come lo veggiamo tuttodì, quelle poche viti che bene si coltivano, che le molte o poco, o male lavorate. In cotal modo si aumenta il fieno, e conseguentemente anche il letame, e si provvede alle legna.

Il prospetto di settentrione molto giovare alla fecondità delle viti, e specialmente di quelle, che danno i più scelti liquori, pensarono gli antichi Scrittori (a). Ne' terreni esposti al solo meriggio il vino

non

---

(a) *Democ. e mag. presso Coll. lib. 3. cap. 12.*

non riesce affai spiritoso, e le viti sono più soggette al ghiaccio (a): e ciò accade ancora sovente ne' posti al solo occidente, onde ci lasciò scritto Virgilio:

„ Neve tibi ad solem vergant vineta cadentem.

Palladio (b) dice, che chi desidera l'abbondanza del vino debbe preferire i piani campi alle colline, e chi la squisitezza ricerca, quelle a questi anteponga: E nella stessa maniera c' insegna, che le viti poste all'Aquilone più copioso, ma le piantate all'Austro migliore, e più nobile frutto producono. Queste regole però non possono servire generalmente, e fa d'uopo variarle a seconda dell'aria, e del clima di ciascun paese, mentrechè nelle fredde regioni giova certamente di piantare le viti al Meriggio, nelle calde in faccia a Settentrione, e nelle temperate, sicom'è la nostra (c) all'Oriente.

#### §. IV.

Debbesi altresì adattare alle varie qualità delle terre, e ai differenti siti quella specie di viti, che più loro

(a) M. Bidei de la cult. des Vign. Tom. cap. 18.

(b) De re rust. lib. 5. t. 6. April.

(c) Pall. de re rust. ibidem.

loro conviene pella contraria natura ? Ne' campi piani durano lungamente, e conservansi quelle, che resistono al ghiaccio ed alle brine, e in su le colline quelle si mantengono, cui non nuocono i venti e la siccità: le grasse terre amano le gracili, ed infeconde, siccome le magre sostentano abbastanza le vegete, e feraci: a' duri, e compatti terreni si affanno le piante rigogliose e fronzute, alle fredde, e nebbiose quelle, che maturano per tempo il lor frutto, e che avendo assai duri gli acini conservano lungamente il lor fiore; e finalmente si confanno alle secche quelle viti, che sempre danno ricevono dalle piogge (a). Per questa ragione il Picolit fruttifica così poco nelle migliori terre di questa Provincia, e nemmeno ne' bassi poggi delle nostre colline, dove per altro e i risoschi, e tante altre buone uve allignano perfettamente, e danno frutto copioso. A questa uva, che produce il nostro miglior liquore, vuolsi riferbare la parte superiore delle mediocri colline, dove il sole più scalda, e l'aria benefica seco si porta le umide esalazioni della terra, le quali distruggono più volte in su 'l fiore il frutto di questa vite, che nasce quasi in ogni anno assai copioso; e se il sito, in cui si vuol piantare, sia piano, bisogna, che il terreno non sia molto grasso, perchè non diventi rigogliosa la pianta, il che facilmente avviene,

---

(a) *Pall. lib. 3. t. 6. Feb.*

ne, onde poi niente, o assai poco fruttifica, e che il terreno sia sempre lavorato, e netto di erba, la quale suol mantenere l'aria troppo umida; e da ciò ne deriva che il più delle viti in mezzo de' prati crescono poco, e poco frutto anche danno, come ciascuno che il voglia, potrà osservare dapertutto.

### §. V.

A queste diligenze meglio che da noi si possa praticate succede il lavoro della terra. E prima di ogni cosa si dee sgombrare d'ogni sorta di piante e di arbusti que' campi e quelle colline, che alle viti si destinano: poichè assai importa (a), che soffice, e molle sia la terra e interamente arata e volta, perchè alle tenere piante, dovunque mettano esse le prime radici, in niun modo si opponga, e ne contrasti l'incremento: anzi in ogni sua parte le ajuti, e colla facile penetrazione delle acque continuo alimento loro presti. Nè alle giovani piante soltanto, ma alle adulte altresì nucono le radici e l'ombre degli alberi, perchè ov' essi le ingombrano, (b) il frutto non si matura perfettamente, e il vino resta assai debile. La terra, in cui si ha a piantare le viti, si prepari con ararla profondamente, s'è piana, e con

---

(a) *M. Bidet de la cult. des vign. Tom. 1. cap. 28.*

(b) *Coll. Lib. 3. cap. 13. de re rust.*

e con vangarla se montuosa e forte, e purgarla dalle radici degli alberi cavati, e da' sassi, i quali si possono, come s'è detto quì innanzi, situare al di sotto nell' accennata profondità. Ne' campi piani la si volga due piedi e mezzo, tre in que' che hanno un mezzano pendio, e fino a quattro in su i ripidi monti. Nello stesso modo si scavino le fosse, e larghe per lo meno due piedi in que' campi che non alle sole viti noi usiamo, ma ancora alla produzione de' grani, ne' quali vuole il Palladio (a), che la distanza delle piante sia per lo meno di quaranta piedi, e che d'ogni lato di esse si lascino alcuni solchi vuoti, e netti di ogni erba, o altra pianta che loro rubi i succhi necessarj a produrre, conservare, e perfezionare il lor frutto, e però in ciascun anno arati, vangati, e zappati. Ma chi sia, che voglia perdere il frutto di tanti solchi, e scemare cotanto il raccolto de' grani? Quello però, che noi dobbiam riflettere in tal proposito, si è, che il piantare le viti troppo spesse pregiudica al grano, e a' vini: mentre a questi nuoce l'umidità, che le biade mantengono, e il soverchio spoppare, che fanno il terreno; e quello danneggiano le radici, e le ombre degli alberi, onde facilmente soggiace e alla siccità, e al soverchio umido delle nebbie, di cui, quelle ostando al libero ventilare dell'aria, ne impediscono il presto dis-

B

fi-

---

(a) Lib. 3. t. 6. Feb.

sipamento. Quindi è facile il conoscere la ragione, per cui ne' campi vuoti il raccolto de' grani è sempre maggiore, dove niun' ombra lor toglie il benefico raggio del sole, o i fecondi sali dell' aria: non così però loro nucono le piante all' intorno delle siepi sopra gli argini, o rasente i fossi; e nemmeno gli olmi, le viti, e poco anche i gelsi, le quali piante impediscono anzi la troppo violenta agitazione de' venti, e conservano anche nel rigido verno un' aura più mite, e perciò più feconda. Non diversamente accade, che le viti, dove non si seminano nè grani, nè erbe, sono più copiose di vino anche negli anni sterili, nelle quali però non ricercasi sì grande distanza tra le piante, bastando queste essere in modo divise l'una dall' altra, che si possa commodamente lavorarle e dagli uomini e da' buoi, e perciò più distanti nelle pingui, che nelle esili terre.

I campi, che sono per lor natura grassi, e che furono per lo addietro fecondati, e letamati, si arano profondamente, e si cuoprano di sabbia, o di terra leggera presa su la superficie; dipoi si rinnova il lavoro, affinchè le due spezie si uniscano insieme; oppure, il ch'è più facile, si seminano di orzo, o di avena per disgrassarli, e in total modo si rendono atti a ricevere le giovani piante, le quali, (a)

an-

---

(a) *M. Bid. de la cult. des vign. Tom. 1. cap. 29.*

anzichè crescer , più tosto incontrano la loro ruina nelle terre troppo abbondanti di sughi nutritivi . Allorchè si cava una vigna , e che vuolsi piantare un' altra senza innovare la terra , ch' è magra e usata , giova seminare delle vecchie , o fave più spesse , che sia possibile , e quando queste sono presso a maturare si soversciano in arando di nuovo la terra : le quali marcite , e consumate ne risulta un letame de' migliori , che v' abbia . Il terreno nuovo , che non è stato giammai piantato in vigna , si volge , e si ammonta , e gli si lascia passare l' Inverno così esposto a' venti freddi di Tramontana , si semina di grano in Primavera , e l' Autunno si pianta . Molte sperienze (a) hanno insegnato meglio riuscire le piantagioni fatte in questa stagione profissima alle piogge d' Inverno , spezialmente nelle terre secche , e leggeri , e in su le colline assai magre , essendo minore il numero delle piante , che si perde , e assai tempo guadagnandosi per lo raccolto . Ora (b) volendo piantare al febbrajo lavorisi la terra il più tardi all' Ottobre , e volendo piantare all' Ottobre sia lavorata prima all' Agosto almeno , se non si sia fatto in Primavera , e come si sia non si maneggi mai la terra , che asciutta , e a tempo asciutto

---

(a) Pall. de re rust. lib. 12. t. 2. Nov.

(b) Pall. lib. 3. t. 9. Feb.

## S. VI.

Siccome ogni sorta di alberi , così le piante , o i magliuoli delle viti che dalla madre si staccano , si ha a prenderle da que' terreni , che nella loro natura , clima , e prospetto si affomiglino a quello , in cui si traspuntano : per ilchè si dee sempre le proprie , e naturali preferire alle forastiere e lontane , le quali cangiato luogo sogliono ancora cangiare natura , e dalla buona nella cattiva stirpe spesso tralignano ( a ) . Riescono esse bensì trasportate da freddi e magri terreni ne' caldi e grassi , e non mai da questi in quelli , in cui crescono difficilmente e infertiliscono , se spesso e con molto concime non si fecondino . In alcuni Paesi , come nelle Provincie della Francia , e nelle Isole del Levante si usa di piantare le vigne anche colle sole radici delle viti . Si sceglie le più belle , cioè le più vegete e grosse , e tagliate all' intorno di esse le piccole e barbute se ne conserva due sole , le quali già sono bastanti a ricevere tutta la impressione derivante dal principio della vegetazione . Si distingue le buone dalle cattive radici per mezzo della unione e del colore , essendo le prime lisce e rosseggianti , e le altre groppolose e nere ; e se tagliandole si trovino bian-

---

( a ) *Pal. lib. 3. t. 9. Feb. : Coll. lib. 3. cap. 9.*



bianche al di dentro, se ne discerne ben presto la corruzione. A misura del vigore ch' esse hanno, si tagliano più o men lunghe, lasciando ( *a* ) alle più vegete cinque dita di estensione, tre ed anche due solamente alle meno. Magliuoli poi quelli si chiamano da' Toscani, che d' infu 'l tronco si tagliano della vite co' fermenti di uno o più anni, e de' quali presso di noi universalmente si usa. Queste piante si dee torre, anzichè dalle vecchie viti, dalle giovani e più feconde; perlichè giova innanzi la vendemmia segnare quelle, che il lor frutto scevro da ogni corruzione avranno ben maturato; nè ciò basta di fare un' anno solamente, ( *b* ) ma due, e più vuolsi fare, perchè vedasi chiaramente l' abbondanza del frutto provenire dalla fecondità della vite, anzichè dall' annata ubertosa. I magliuoli piantati col vecchio fermento, dice Collumela, radicarsi, e crescere più presto, ma anche più presto invecchiarsi, e quelli che senza il vecchio si piantano, crescere più adagio, e conservarsi assai di più ( *c* ). Su di ciò però non è ancora decisa la quistione, e variano gli Scrittori non meno che il pratico uso delle Nazioni, ciascuna sostenendo il proprio per lo migliore, perlichè io mi sono attenuto finora alla

B 3

pra-

---

( *a* ) *M. Bidet de la cult. des vign. Tom. 1. cap. 1.*

( *b* ) *Lib. de arb. cap. 2.*

( *c* ) *Coll. ibidem cap. 3.*

pratica generale della nostra, mentre vi vuole una esperienza assai lunga per deviare da essa fondatamente. Le piante tostochè si staccano dalla madre vite, si piantino, e non potendo sempre farsi per qualche cagione, che loro si opponga o dalla terra troppo umida, o da' venti freddi sempre contrarj e dannosi alle viti piantate di fresco, si conservino al coperto in luogo difeso dall' aria, e dalle pioggie, se vi hanno a star poco tempo; e se molto, si sotterrino in buon sito, ove il sole scaldi il terreno, e così si guardino il più che si possa, dal vento, e dal ghiaccio. Ogni specie di viti vuol esser posta da sè, e non confusamente tutte insieme, perchè a suo tempo ciascuna, e le più presto a maturare prima, e le più tarde di poi si possa vendemmiare; nè una sorta di viti solamente si planti, acciocchè negli anni, che a quella sono contrarj, tutto si perda il raccolto, ma quattro o cinque si ponga delle migliori (a). La molteplicità delle uve cagiona altresì confusione nel gusto del vino, e perciò bisogna, che vi sia una buona specie predominante che lo determini (b); e ciò sia detto per quelli, che vino scelto e per nobile uso vorranno fare, al sapore del quale assai contribuisce la qualità-

---

(a) *Pall. lib. 3. t. 9. Feb.*

(b) *M. Bid. de la cult. des vign. Tom. 2. cap. 8.*

lità del terreno; Collumella c'insegna il modo di assicurarcene prima della piantagione; assaporando l'acqua in cui siavi stata sciolta la terra medesima: (a)

[Cap. VII. in cui si discorre di]

Le piante giovani, almeno per tre anni, vogliono essere più volte vangate, e zappate, ma non concimate, se non se al più nel terzo anno, e nemmenò tagliate, o spampinate; essendo il taglio nel due primi anni assai dannoso alla vite, la quale quanto menò cresce ne' rami, tanto più si estende e si fortifica nelle radici; giova però quelli mozzare, se crescono troppo lunghi e sottili, perchè s'ingrossi il pedale. Il terreno poi in cui si piantano le viti, non si dovrà mai letamare, se non se in caso vi si ponga marcotti, o piante barbate: con questo nome si chiamano quelle viti, che sono state per tre, o quattro anni allevate nel semenzaio. Vi è un' altro modo di piantare le viti, che dicono propagine, e si fa sotterrando le vecchie piante, ma queste producono un vino più grosso e men delicato; il terreno si lavora profondamente, e con nuova terra prima, di poi col letame si cuoprano le radici. Le piante barbate riescono meglio ne' ter-

B 4

re-

---

(a) Lib. 3. cap. 1. de re rust.

reni grassi, e un pò umidi, e non già nella sabbia, e nella terra secca. Tutte le piante, che hanno la corteccia lucida e unita, e tagliate si trovano verdi-chiare, sono buone, ma non già le verdi-oscure. I Francesi a ogni sorta di piante antepongono il marcotto: si fa questo in passando uno de' migliori tralci della vite attraverso di un piccolo cesto pieno di terra, o di un pezzo di superficie legata con erba, e si abbassa fin tanto, ch'egli entri sotterra quattro, o cinque dita il legno dell'anno passato, il quale radicato si trasporta il Novembre; e nelle piantagioni, ch'essi fanno di soli marcotti nelle vigne senz'alberi, gli piantano quattro piedi distanti l'un dall'altro, e queste piante dopo tre anni cominciano a dar frutto.

#### §. VIII. Di Piantare la Vite.

Di somma utilità conobbero pressochè tutti gli antichi Scrittori (a) essere i semenzaj delle viti, da cui si può avere piante di ogni età, che i vuoti siti riempiano delle feccate, e pareggino le altre. Di queste noi possiamo usare altresì pelle intere piantagioni in que' terreni, che meglio loro si adattino, e anticipare di tre anni la vendemmia. Oltre al semenzajo si può ancora tra le stabili piante a quattro, o cinque dita di distanza altre porvi per essere dopo

tre

---

(a) Pall. lib. 3. t. X. Feb.

tre, o quattro anni cavate, e trapiantate. E l'uno, e l'altro modo io volli praticare, e di presente invece di magliuoli, come altrimenti dovria farli, questi mi somministrano tutte le piante occorrenti al riparo di quelle, che si sono seccate, ed anche alla piantagione di nuove vigne. A fare però i semenzaj non vuolsi scegliere o i nuovi divelti, o i campi migliori e più grassi, ne' quali sebbene le deposte piante si radichino, e mettano più facilmente, e con più vigore, trapiantate di poi in più magro terreno nè crescer possono, nè fortificarsi abbastanza; e nemmeno (a) ciò si dee fare nello assai tenue e digiuno, a cagione che il più delle piante in questo si perde, e quelle che vi rimangono, crescono molto adagio. Perilchè il migliore sarà il mediocre, e mediocrementemente secco, e questo prima di ogni cosa profondamente lavorato, e in ogni sua parte ben bene ed egualmente volto, e così se in su le colline si aurà a piantare le viti, su di esse facciano i semenzaj (b); e se in piano terreno, nello stesso pure si allevino, perchè di buon'ora a quello si usino in cui dovranno restare, nè abbiano già cresciute a soffrire il troppo loro dannoso cambiamento di prospecto e di luogo; e tuttociò, che dicesi delle viti, si pratichi anche pegli alberi, che a sostenerle infra  
di

---

(a) Coll. lib. 3. cap. 4. de re rust.

(b) Coll. de arb, cap. 16.

di esse si pongono, come sono pelli grasse, e densi terreni l'oppio e l'olmo, e pelli magri e leggeri il frassino e l'orno. Nelle mie piantagioni niun' albero è riuscito meglio degli allevati nello stesso luogo; non così certamente quelli che si son presi dalle campagne più grasse, e cavati dagli orti assai coltivati, i quali si sono ancora poco ingrossati; e però ciascuno, che voglia conservare, e rimettere le sue piantagioni, dee farsi da sè, e nel proprio distretto tutti i vivai a tale uso occorrenti.

### §. IX.

Al modo di piantare la vite, e alla cognizione de' terreni, ch' essa ama meglio, succede il metodo di coltivarla dipoi: così ne insegna il grande maestro di quest' arte (a) scrivendo a Publio Silvino. Poco giova il porre magliuoli, e il sotterrare quando tutte, e quando in parte le vecchie piante, od anche i lunghi tralci solamente, perchè da quelle nuove viti risorgano, qualora non faremo, e a tempo opportuno quei lavori, che in ciascun' anno, e specialmente ne' primi della lor giovinezza esse ricercano. Per procedere adunque coll' ordine premesso nella divisione delle parti costituenti l' intera coltivazione di questa

(a) *Magno animo vietas ponamus, ac majore studio colamus: Coll.*

sta pianta, esamineremo di presente il modo di usare il letame nelle vigne, e il taglio della vite. Il lavoro della terra, dice M. Bidet, quando si fa bene e a tempo asciutto, giova più che il concime; tuttavia non basta, e vuolsi usare ancor questo, ma con moderazione; e bisogna considerare la qualità del terreno per dargli quella specie, che più si conviene. Poco ne ricerca il buono, un pò più il mediocre, e assai lo sterile e magro; e perchè il troppo concime abbrucia, è meglio usarne poco e sovente, che troppo e di rado, nè mai si ponga su la radice della vite, ma prima si cuopra con terra leggera, di poi si sparga il letame, e si cuopra ancor questo con altra terra.

Di due sorta è il letame; l'uno grasso e che rinfresca, l'altro caldo e leggero; il primo è quello delle vacche e de' buoi; il secondo de' montoni, cavalli, polli, piccioni, e porci. Il letame caldo, e leggero feconda le terre umide, fredde, e compatte, le rende mobili, e scioglendole le facilita al lavoro; il grasso e fresco conviene a' campi magri, secchi, o leggeri. Alle terre cretose giova la sabbia grassa, siccome alle sabbionose la creta. Il letame migliore è quello de' terricci raccolti su le pubbliche strade. La marna, e la terra cavata da' fossi fecondano il concime, ma di qual sorta egli si sia dee aver riposato un anno prima di spargerne sopra le viti. La cal-

ce viva sparsa sopra gli strati del letame fa morire gl' insetti , e marcisce i semi dell' erbe , che in esso si conservano , e nuocono alle piante . A questo proposito gioverà di riferire il modo additato dal sopra citato Autore a ben formare la fossa del letame , il che molto importa di saper ben fare non solo pel- le viti , ma per ogni altro prodotto . Si chiude que- sta da' quattro lati con muro di altezza di due , o tre piedi , e se si lastrica il fondo . Le acque , che vengono in troppa abbondanza , si scolano per un ca- naletto che si fa nel ricinto , in altra fossa più bas- sa , e fatta nello stesso modo ; da questa in una ter- za , se vi ha comodo di farlo ; e finalmente nella strada . Verso la prima fossa si procuri lo scolo delle acque del cortile , delle immondizie della stalla , del- la casa , e specialmente della cucina . Le due fosse unite alla prima trattengono le acque , che sono ne- cessarie a bagnarlo nella stagione calda e secca , e queste passando dall' una all' altra fossa depongono il loro lezzo ; si vuotano esse di tempo in tempo , e si rigetta la feccia sopra il letame .

aroligini. 11. 30. 5. X.

Il tempo più adatto a concimare le viti egli è il Novembre , purchè l' Autunno non sia piovoso ; e in tal caso è meglio aspettare in febbrajo , e non mai a

Mar-



**Marzo.** Il concime d' Inverno non è così buono , come quello della State , e però usando dell' uno e dell' altro si mischino perfettamente insieme ; ma si avverta , che il letamare troppo le viti cagiona il deterioramento de' vini . Oltre il letame colla sola terra si può ingrassare le viti , allorchè ne hanno bisogno ; il che avverrà specialmente nelle colline assai più che i campi piani , danneggiate e impoverite dal corso continuo delle acque . Il miglior modo è quello di usare della terra nuova della medesima specie . La terra secca , e leggera è la migliore per la buona qualità del vino , e la grassa per la quantità : alcuni si servono della sabbia per tale uso , e pochi della terra forte . In alcuni paesi si terrazzano le vigne ogni dieci anni , in altri ogni venti ; ma è sempre meglio di ciò fare più spesso e leggermente , perchè non nuoca alle piante : usando terra leggera non si ha a letamare la vigna , che dopo due , o tre anni ; si lavori profondamente innanzi di portarvi la nuova terra , nè il si faccia mai in tempo di ghiaccio , o di brina , altrimenti la vite ingiallirà ; e maggior quantità si porti su la cima del colle , e sempre meno a proporzione , che si va allo ingiù ; e se vi ha d' uopo , si levi da' luoghi bassi per trasportarla su le cime . Tutte le terre poi fecondano quelle , su di cui si trasportano . Fare una fossa di cinque , o sei piedi di profondità , e portare quella , che si  
sca-

scava sopra l'altra, che si vuol migliorare, è un lavoro sempre assai utile, se la nuova terra si lasci un anno esposta al sole, e si volga sovente, perchè riceva in tutte le sue parti gl' influssi dell' aria. L'argilla seconda altresì gli sterili campi, se dall' aria, e dal sole sia anch' essa spolverizzata, e disciolta, siccome ancora la sabbia giova alle terre argillose. L'argilla si prepara ancora in questo modo: fatta una superficie circolare di materie combustibili, cioè legna, bruscaglie, radici ed altro la si cuopre con uno strato di argilla seccata al sole dell' altezza di un piede, si rinnova strato sopra strato fino a cinque o sei piedi, e poi vi si accende il fuoco al di sotto; si fa bruciare il tutto per lo spazio di 24 ore, e si adopra a coltivare la terra. E qui giova di riflettere a un massimo errore, che vedesi praticato pressochè in ogni luogo, e quasi da tutti, quello cioè di letamare il terreno, allorchè si piantano le viti, e dopo o non mai, o di rado. I magliuoli, che si piantano in terra nuova, la quale s' è troppo grassa debbesi im- prima seminare di grano, di niuna sorta di concime abbisognano prima del terzo anno, innanz' il qual tempo, anzichè loro giovare, il troppo nutrimento gli affoga, e facendogli crescere di buon' ora assai rigogliosi, loro fa anche in appresso perdere facilmente quel vigore, che debbesi riservare agli anni maturi, perchè fruttifichino. Per lo contrario le vecchie pian-

to, con cui si avvigna e che pochissimi usano di concimare, avendo esauito il terreno della maggior parte de' fuchi loro proprj e nutritivi non metteranno giammai con vigore, se prima con buono e minuto concio non si fecondino, e non si volga loro d'intorno, e a tempo asciutto la terra, e quella si ponga su la radice, che preña sia de' sali dell' aria, e cotta dal ghiaccio e dal sole: questa si è la cagione, per cui molte di esse crescono a stento, fanno poco frutto, e poco anche durano. Il perchè dobbiam confessare, che molto importi di non errare su'l principio di così utile coltivazione, affinchè non riescano vane le posteriori diligenze, come sovente accade.

## §. XL

Non meno necessario a esaminarsi è il taglio della vite, da cui la forma di essa, la bellezza, il vigore, e quel ch'è più, l'abbondanza del frutto non meno che la maturità, e la squisitezza specialmente dipendono. Allo esame è necessario di premettere la definizione di que' nomi, con cui si distinguono comunemente dagli Scrittori i rami di questa pianta, de' quali ci converrà favellare.

*Sermento, palmito, e tralcio* indifferentemente dagli Scrittori vien detto il ramo, che alla vite si la-

scia ogni anno, quando si pota. Due sono le spezie del fermento. Quello, che spunta dal duro tronco, e che promette il frutto per l'anno venturo dicefi pampinario; l'altro, che nasce dal vecchio tralcio di un'anno, fruttifero fermento si appella. A queste due una terza spezie vi aggiugne Plinio, quello cioè del tralcio più basso, che si conserva alla pianta, perchè troppo non s'alzi, e dal quale si forma il tralcio dell'anno vegnente, e perciò da lui detto *palmes emissarius*.

Pampino si chiama il ramo, che porta il frutto. Negli Scrittori latini trovanfi usati indifferentemente *palmes*, & *pampinus*; il che rende difficile l'intelligenza di molti passi a chi non ha qualche pratica cognizione di quest'arte.

Gemma, o occhio della vite diconsi i primi germogli ch'ella mette, de' quali scrisse Virgilio:

..... *Surgent in palmit gemmae*; e Ovidio

*Quoque loco est vitis de palmit gemma moretur*.

Innanzi poi che si tagli la vite, vuolsi nettare il piede, e troncare le picciole barbe che alla estremità del tronco crescono nella state, le quali cresciute dannificano le inferiori e maestre radici, che alimentano la pianta, la quale radicandosi presso la superficie della terra e dal freddo facilmente viene gelata, e da' calori di soverchio riscaldata, e di più a troppo grande seccume soggiace; per ilchè to-

sto

sto che le cadon le foglie, e prima che il ghiaccio le sopravvenga, scavata d'intorno, e sollevata leggermente la terra, le si taglia tuttociò ch'è cresciuto dalla superficie di essa fino a mezzo piede di profondità. Lo scalzare la vite facendo una piccola fossa che la esponga all' aria, sempre l' è salubre, purchè ciò non si faccia ne' rigidi giorni d' inverno, dopochè se il terreno non è assai buono, si porta nella fossa un pò di letame e si rinferri. Questo lavoro si fa in ciascun anno a quelle viti che più ne abbisognano, ma si avverta di non tagliare le barbe troppo presso del tronco per non ferire la pianta, e perchè dalla cicatrice di quelle non ne spuntino assai più; e l' acqua ne' tempi di brina e di gelo penetrando negli aperti pori fino al midollo non la danneggi; ma un dito per lo meno si taglino lontane, onde rinascano più difficilmente, e si difenda la vite da ogni male. Le viti giovani ricercano in ogni anno questo lavoro, dipoi basterà farlo ogni tre, perchè meno si offenda col ferro il tronco, che fodato e invecchiato non mette così presto le nuove barbe. Nè solamente le superflue radici, che sono a galla, si hanno a svelle dalla vite, ma la terra altresì vuolsi staccare dalle maestre radici; e se fra di esse, o in su 'l piè vi ha qualche mossa, levisi affatto, affinchè la vite non venga meno, e meglio sarà di tagliarla con ferro, che

strapparla altrimenti, affinch' ella si risani più presto, e l'acqua non si fermi d' intorno, siccome accade quando svellefi a forza colle mani, e le si lascia una groppolosa ferita che poi marcisce, e lacerata a questo modo difficilmente rimargina. Dal piedè della vite diligentemente purgato si ascende a potare il tronco, perchè sopra di esso non vi crescano inutili fermenti, o forcoli dannosi, i quali tutti si hanno a tagliare, eccettochè quando la vite vuol essere abbassata. Rodasi con ferro il musco che si trova nel pedale, e che annoja le viti, e tutto il seccume della corteccia dell' anno passato. I tralci vecchi, mal nati, contorti, e volti allo ingiù voglion' essere tagliati per conservare i più vegeti e fruttiferi; lo stesso si faccia anche de' capi, che sono aridi e troppo vecchi. La prima volta che si taglia la vite, non vi è alcuna difficoltà. Con due colpi di coltello si fa il tutto: tagliasi sopra un' occhio il ramo più alto, e rasente il tronco quello che ha messo più basso. Bisogna tenere le viti più basse che si può, il che si ha a fare con quella proporzione e misura, che i differenti terreni richiedono. Ne' campi piani, e specialmente negli umidi e sottoposti alle pioggie e alle brine voglion' esser tenute più alte, che ne' colli e luoghi alti e ariosi, e nelle terre leggeri e fottili a cagione del marcire, e ne' luoghi alti s' innalzano anco-

ra fecondo la qualità de' terreni più, o meno . Un' altro modo fi ufa da' Toscani in tagliando la vite la prima volta , ch' è preffo di noi affatto nuovo : fcalzata inprima , e sbarbata la pianta nel modo indicato fi taglia poi rafente terra , e lafcia- tile uno , o due occhi i più baffi fi fa propaginar ben fotterra , e fe ne conferva il tralcio miglio- re . Molte delle mie viti giovani io feci tagliare a quefto modo per la prima volta nell'anno 1757. , e per mano appunto di un Vignajuolo Toscano fatto venire dalle colline di S. Stefano venti miglia fopra Firenze . Fu poco favorevole allora il pronoftico de' noftri Villici fopra la nuova fperienza , ma fu altret- tanto l' efito felice , e quegli ftelfi che prima cre- dettero ruinate le piante , pochi mefi dopo videro le loro meffi e groffe e vigorofe , nè alcuna fe ne per- dè , tuttochè un freddo ftroordinario , che cagionò molta brina ne' primi giorni di Maggio , avelfe fat- to feccare le prime foglie , ch' erano già fpuntate . In tal maniera tagliata la vite crefce tutta nuova e dritta , nè vi fi vede alcun nodo fuor della terra tra il vecchio legno ed il nuovo , reftando quefto tutto coperto al di fotto ; in fequito poi tutti gli anni fi è continuato il taglio a quefto modo , e fem- pre collo ftelfo felice fuccelfo . La vite poi non fi ha a tirare innanzi a un tratto , che divien debile , ma fi formi da piccola a poco a poco , come ha a

seguire per tutto il tempo ; e però il secondo anno altresì deve tagliarsi assai corta , non lasciando a' tralci che spuntano dal tronco , che uno , o due occhi ; il terzo anno si può conservarle un' occhio di più , due cioè a ogni capo . Ogni anno si suole agguagliare un capo alla vite , e fino a quattro o cinque alle più vegete , ma ciò si faccia sempre con proporzione alla più , o meno forza . Il detto numero de' capi riguarda le viti alte , alle mezzane bastano due , e uno alle basse . Quando la vite comincia a far frutto non si carichi di legno soverchio , nè vi si lascino molti occhi a' tralci , perchè la pianta non venga meno . Nelle nostre colline si vede tuttodì questo difetto , cioè di tirare troppo alta la vite , dove certamente dee tenersi più bassa che nelle pianure , di caricarla troppo di legno , e di lasciare troppo lunghi i tralci , che sono poi debili e sottili ; per ilchè la vite ch' è anch' essa per tal cagione tenue e spogliata o non produce che foglie solamente , o se fa qualche frutto non lo vi mantiene . Io ho rinforzate molte di queste viti col tagliarle quali per uno , e quali per più anni assai corte ; si perdè in questi tutto il frutto , ma s' ingrossarono i tronchi , e di presente mettono con vigore , e fruttificano assai di più : non vi è altro modo di fortificare le viti che sono isterilite e debili per essere state messe a frutto troppo a tempo , o caricate di soverchio



chio legno. Giova ancora il concime, e il lavorare ben bene il terreno, aprire lungo le piante una fossa, e porvi dentro terra nuova, il ch'è facile in su 'l colle, la di cui parte inclinata resta sempre a uso di erba che sotterrata marcisce, e coltiva affai bene la vite: lo stesso fanno anche le foglie degli alberi, e meglio di ogni altro le legna, le quali sostengono il terreno tenace che troppo non preme le piante, e non impedisca il dilatamento delle radici; e siccome queste marciscono adagio, così gode a lungo la vite del loro ingrassamento. Si possono quelle usare, e si usano tuttodi su' nostri colli in piantado i magliuoli, e le si pongono specialmente al di sotto; nè ciò punto si oppone al metodo stabilito di non concimare le viti prima del terzo anno, mentrechè prima di un tal tempo già non marciscono, e non possono perciò assogarle di soverchio umore, il che si è dimostrato dannevole; ma conservano bensì penetrabile il terreno alle prime radici non meno che alle piogge necessarie al loro alimento in quel tempo, in cui poco umore traendo dalla terra, non essendo ancora ben radicate, facilmente foggiano al seccume, e specialmente ne' primi mesi, che si piantano, e ne' calori della state. Anzi vi dirò, che mi tocca vedere tuttodi su' miei colli crescere molto adagio, tuttochè si lavorino ogni anno, quelle viti che si son poste

senza le legna al di sotto , e quando le altre piantate nel medesimo colle , e nello stesso anno cominciarono già la vendemmia passata a dar qualche frutto , queste appena si potrà tagliare , e nemmeno tutte , nella prossima primavera ; sicchè il ritardo del frutto non si può calcolar meno , che di tre anni . Nel solo caso che si volesse tenere una vigna assai bassa nel modo appunto che usasi nelle Isole di Levante , e in molte Provincie della Francia , si potrebbe tralasciare di usarle , mentrechè quelle giovani non meno a farle crescer più presto , ma anche di più . Al ritardo , e alla minor quantità del frutto non può supplire , che la qualità migliore solita averfi dalle viti assai basse , che maturano meglio il lor frutto ; tuttavia io ne ho piantate anche senza le legna , e il tempo potrà decidere qual sia l' uso migliore , e se torni a conto il tenere così basse le vigne . Io per me credo , ch' egli possa giovare assai alla buona qualità de' nostri liquori , ed anche de' vini più scelti , che noi vorremmo fare all' esempio di molte altre Nazioni , che da un secolo in poi hanno migliorato , e fatti i lor vini commerciabili , che prima non erano , ma non mai alla quantità ; oltrechè io ho sempre veduto , dacchè attesi a coltivare le viti , le più basse soffrire maggiori delle alte o mezzane i danni che provengono dalle nebbie e dalle brine , cui queste disseccano affatto i

te-

tenèri pampini , mentre le altre o poco , o niente dannificano .

M. Bidet nella sua coltivazione distingue le viti in alte , mezzane , e basse , e a spalliera , e parlando appunto del taglio prescrive il numero de' tralci non meno , che degli occhi che deve lasciarsi a ciascheduna di esse . Le viti alte , dic' egli , sono quelle che crescono nelle paludi , e nelle terre assai grasse , e che si piantano sei piedi distanti l'una dall'altra . A questa spezie appartengono tutte quelle , che crescono sopra gli alberi ne' campi arati , e che viti *a chioppo* si chiamano da' Toscani . Egli vuole però , che nemmeno in queste il tronco si lasci montare troppo alto , che non gli si lascino più capi che da tre a cinque , nè a questi più occhi che da dodici fino a venti , compresi quelli , che nascono dalla parte opposta del tralcio , e che uno di essi pieghisi in cerchio per cavarne maggior frutto ; il che non nuoce alla pianta , purchè sia vegeta e feconda . Si può anche piantare in terra questo tralcio lungo , perchè faccia radice , e si maturi meglio l'uva .

Mezzane poi egli chiama quelle viti , che sono senz'albero piantate a' lati di un piano largo cinque o sei piedi , affinchè tra una fila e l'altra vi resti uno spazio libero e comodo per lavorarle , e l'aria e il sole vi penetrino facilmente . A queste si

lascia il tronco dell' altezza di un piede , si conservano sempre i tralci più bassi , perchè non s' alzino e per rinnovare i lor capi ; non gli si lascia , che due, tre , o quattro capi al più giusta il vigore della pianta , e a' tralci dieci , quindici , e al più venti occhi ; si piegano in cerchio come s' è detto delle basse in figura circolare , si sostentano co' pali e si può altresì porli uno , o due occhi sotterra .

Alle viti basse non si lascia che un piede , ed anche meno di tronco ; si tagliano assai corti i tralci , che non si ha a lasciare oltre a quattro nelle più vegete , nè a ciascun di essi più di tre , o quattro occhi , perchè sostenendosi queste da sè non vadano a terra ; e in questo solo consiste la differenza dalle mezzane : queste si piantano in linea diritta , e ogni fila di esse con distanza di cinque piedi .

Le viti a spalliera parimente basse si piantano distanti tre piedi l' una dall' altra ; non si lascia loro , che un tronco di poche dita ; si sostiene ogni pianta con pali alti circa due piedi , e la metà sotterrati , alla estremità de' quali si lega orizzontalmente un bastone , cui si appoggiano i capi della vite distesi in ventaglio , o spalliera , a' quali si lascia cinque , sei , e fino a otto occhi giusta la forza ch' essi hanno , e i capi non sieno che tre , o quattro al più .

Tutte le viti poi che si piantano , sieno magliuoli , o piante con radica , si tagliano subito che si  
pon-

pongono sotterra, e non si lasci loro, che due, o tre occhi al più. I piccioli rami che mettono, si conservino interamente per due, ed anche tre anni senza tagliare, e fintanto che sono fortificate, e ingrossate abbastanza. Tutte le piante giovani poi a cagione della loro delicatezza si taglino nel Marzo, e non prima; e le vecchie non si taglino nè prima di Ottobre, nè più tardi di Marzo. Il taglio di Dicembre e di Gennajo nuoce sempre alle viti, cui il freddo fa molto danno, e non si taglino nè meno su le prime ore della mattina, ma dopo che il sole avrà dissipato la rugiada, e asciugato l'umidità; e quelle che hanno sofferto il ghiaccio o la grandine, si taglino assai corte, perchè si rinforzino, e meglio fruttifichino l'anno seguente.

## §. XII.

Al taglio della vite succede il palare, e legare, lavori anch'essi, che ricercano maggiore attenzione che non credesi, e più diligenza di quella usasi da molti de' nostri Contadini. Dal modo di legare i tralci della vite, e poi i pampini non meno, che dal tagliarli bene e a tempo dipende assai il loro frutto, ed anche la loro durata; perichè conviene farlo con accuratezza, e primieramente farlo innanzi, che si lavori il terreno, perchè lavorato, ch'è sia, non si abbia poi a calpestare camminandovi

so-

Sopra. Il legno vecchio della vite legasi al palo subito ch' ella è tagliata , e i nuovi pampini o fermenti dopochè il fiore sia caduto , e legato il frutto ; ma avvertasi di non istringerlo di soverchio , che molto le nuoce ; e pel legno nuovo ch' è ancor tenero e delicato , non vuolsi adoprar giunco o falice , ma paglia di frumento o di segala ; quando la vite è ancor giovinetta , bisogna legarla lentissimamente (a), e la legatura debb' essere di materia arrendevole , come ginestra , giunco , o falcio non troppo grosso , perchè questo seccato offende la vite , paglia molle , o altro strame , che è meglio de' falci , nè si stringa tanto che recida , e sempre si legghi tra il vecchio legno ed il nuovo della vite , e più in su'l vecchio che non in su'l nuovo , e le ligature sieno spesse . Del legare vi sono due tempi senza danneggiar le viti , cioè prima che comincino a spuntare gli occhi , e dipoi quando i nuovi pampini potranno commodamente accostarsi e distendersi a' pali . Nel legare i nuovi fermenti si guardi di non contorcere o stringere verun grappolo , e di non impedire tra di loro la circolazione dell' aria , perchè tutti cotesti difetti dannificano le uve , che non si possono maturar bene ; e la paglia di cui si usa a legarli , sia forte , perchè non venga rotta dalle burrasche de venti . Le viti alte si legano a' pali parimente alti ,  
o fo-

---

(a) Soderini colt. delle viti pag. 50.

o sopra degli alberi . I Toscani in vece di legare tutti i tralci in un fascio , e piegarli a festone , siccome noi facciamo , usano di appoggiarli o legarli a' rami degli alberi , e dividerli in quattro parti , che guardino alle quattro parti dell' Universo . Legano poi le viti nel legno vecchio diritte , e nel nuovo curvatele un poco in cerchio lasciando sciolta l' estremità del tralcio ; e se la pianta sia assai vegeta , dimodochè si abbia a lasciar lunghi uno o più tralci , si legano questi al piede dell' albero stesso . Ne' terreni più grassi , ove le viti crescono assai vegete , bisogna tenere larghi i rami degli alberi per disporvi sopra le viti in modo che l' aria tutte le penetri , il sole le riscaldi , e ne asciughi l' umidità . Qual modo sia da preferirsi io non ardirei certamente decidere : posso bene asserire su la sperienza fatta l' anno 1767. che le viti anche deboli tagliate , e legate a questo modo dal Vignajuolo Toscano sono assai fortificate e ringiovanite , e che di poi sempre conservate allo stesso uso che fu appreso con facilità da' nostri Contadini , mettono capi di lunghezza straordinaria e assai grossi , i quali danno anche frutto molto abbondante , veggendosi di poi sempre cariche di uva . Un' altro vantaggio crederei potesse derivare altresì , cioè la maggiore e più libera circolazione dell' aria , perchè restandovi fra ogni albero uno spazio vuoto , ella si aggira più facilmente

cilmente , e circondandolo d' ogn' intorno può meglio scacciare la nebbia , che si attacca con molto danno alle uve . Dal nostro modo di legare le viti due pregiudizj fanno loro derivare i meno esperti Vignajuoli : l' uno cioè , che in piegando tra il vecchio legno , ed il nuovo sforzatamente la vite resta impedita , o almeno ritardata la libera e necessaria circolazione del fuoco nutritivo ; e l' altro proviene dal lasciare egualmente lunghi i tralci , sia la vite giovane o vecchia , debile o vigorosa , perchè giungano a collegarsi co' tralci delle viti dell' albero vicino , per ilchè molte piante restano spossate e senza frutto , ed anche periscono per lo menomo finistro che loro sopravvenga per essere state caricate di legno innanzi che il possano sostenere , e assai più che no' l' comporta la tenue loro forza ; e nello stesso modo potete e negli anni che si maturò il loro legno , e in que' che non fu maturo , e che soffrirono il ghiaccio e la grandine ; ma tuttocì non deve attribuirsi a questo antichissimo uso , che la sperimentata utilità avrà forse universalmente dilatato , ma dicasi soltanto , ch' egli vuol' essere con più riflesso , e meglio , che non lo è generalmente , usato ; e ciò basti intorno le alte viti . Le viti poi , che si tengono basse , si legano a' pali parimente bassi , la di cui estremità spuntata piantasi ben sotterra , dimodochè non sieno più alte di un piede e mezzo .



sopra il suolo , e per unirli insieme e meglio stabilirvi cotesto sostegno si attraversano i piccioli pali con canne o bastoni di legno leggero , siccome sono il salice e l' alno , che abbia almeno tre anni ; e ciascun picciolo palo vi si lega attraverso , come altresì i piccioli pampini che sono a frutto , dimodochè la vite non si scuota , e nè il frutto , nè il legno restino offesi dallo aratro lavorando il terreno . Ciò che si è detto delle viti basse s' intenda proporzionatamente delle mezzane , e di tutte quelle che si legano a' pali , e non altrimenti . Ogni piede di vite abbia il suo palo che la sostenga , e questo si ponga un piede almeno distante dal tronco , e si collochi in guisa che legandovi intorno i tralci , e poi i nuovi pampini , gli adombri men che si può ; e le piccole viti meglio si accomodano ( a ) a' teneri pali , che a' vecchi e forti . Di qualunque grandezza però elle sieno non si lascino mai sopra se stesse , ma ciascuna si leghi , perchè a quel modo si contorcono le piante , e non possono giammai maturare perfettamente il lor frutto ; nè si dovrà lasciare errar per terra altre viti , se non se quelle da cui si voglia trarre aceto anzi che vino . Il miglior legno a questo uso è la quercia . Il castagno dura altresì più che l'olmo e l'oppio , e men di tutti l' alno che presto marcisce . Il nocciuolo poi non debbe usarsi in  
 niun-

---

( a ) *Coll. de re rust. lib. 4. cap. 12.*

niun modo, perchè introduce il verme nelle viti, e nemmeno il falice e il pioppo, che facilmente pigliando dannificano le vigne e il terreno.

### J. XIII. *De' danni che fanno le viti*

Alla cultura della vite appartiene ancora il lavoro della terra, e questo pure vuolsi praticare a tempo, e con diligenza. Tre volte dee farsi in ogni anno. Il primo si fa d'ordinario coll' aratro, ma è sempre meglio di farlo colla vanga per non offendere le radici delle viti; il secondo, e il terzo colla marra e la piatta: è la migliore, perchè non dannifica mai la pianta. Il primo lavoro si fa dopo il taglio della vite, e prima ch' ella cominci a mettere, il secondo anch' esso prima che la vite fiorisca, e l' terzo quando il frutto è già formato, e comincia a ingrossire, ma sempre innanzi che si maturi. Nel tempo del fiore qualunque lavoro dannifica la vite, e le nuòcono ancora gli urti legandola allora e spampinandola, e perciò non si dee in alcun modo toccare in quel tempo. L' umidità poi, che s' innalza da un suolo lavorato di fresco, fa cadere e annienta il frutto. Per la stessa ragione la vicinanza delle paludi, de' campi seminati di erba, come anche de' boschi deteriora la qualità del vino per l' eccesso de' vapori e delle esalazioni, che sollevandosi da cotesti terreni ricadono su le terre vicine, e due gravi danni cagionano alle uve, di cui o ritarda-

da-

dano la maturità, o le fanno marcire. Parimenti le cattive erbe, che nascono tra le piante, impediscono i raggi del sole, e l'aumento e la perfezione de' grappoli; per ilchè prima del lavoro si hanno a svelle, ed isterpare tutte dalla radice, e meglio sarà di farle seccare fuor della vigna, perchè non vi lascino i loro semi. Nelle terre secche, e nelle sabbionose e leggeri il primo lavoro si fa dal principio di Marzo fino a mezzo Aprile, e nelle grasse ed umide si dovrà cominciare quindici giorni dopo: vuolsi però sempre lavorare la terra prima che spunti l'occhio della vite, perchè il Contadino non la urti o cogli utensili, o altrimenti, e il faccia cadere; e se avvenga, che egli si vegga spuntare innanz' il lavoro, sia meglio di sospenderlo fintantochè il piccolo ramuscello, ch'egli ha prodotto, sia un po' fortificato; e così se il tempo umido non permetta di fare il secondo lavoro quindici giorni almeno prima del fiore, si differisca a quella stagione in cui il frutto sia perfettamente legato; nè si tralasci mai di fare anche il terzo lavoro, e specialmente negli anni umidi e piovosi, ne' quali non si ha a temere che l'uva si secchi. Il tempo più adattato a questo egli è il nebbioso ed oscuro, che però non sia nè umido, nè piovoso. Ne' giorni troppo caldi, e a sole ardente la foglia della vite ingiallisce, ed il frutto altresì corre rischio di seccarsi. I lavori fatti a  
que-

questo modo, e in tempo secco possono in pochi anni far cambiare la natura di un suolo che non abbia difetti essenziali, mollificando i granelli della terra, e sviluppando le molecole, renderle sempre più atte a produrre miglior vino. Se il terreno non è assai inclinato, farà bene di lavorarlo, e profondamente innanz' il verno, purch' egli sia asciutto, dopo di aver tagliato i vecchi fermenti; e s'egli sia troppo magro, di spargervi sopra delle vinacce, de' terricci, del vecchio letame mischiato con terra, e ben consumato. Questo è il modo migliore di fecondar que' terreni, che sono troppo sterili di tempo in tempo nell' Autunno, e di migliorare la qualità del vino. Non bisogna pensare che la squisitezza di questo liquore abbia a dipendere solamente dal tempo della vendemmia, dal modo di spremarlo, dalle botti, e dalle cantine. La celebre (a) Società di Berna, la quale ha pubblicate molte utili istruzioni sopra la coltivazione delle viti, e il miglioramento de' vini, ragionevolmente attribuisce prima d' ogni cosa la loro perfezione al prospecto della vigna, alla natura del terreno, alla qualità delle piante, al lavoro, alla cultura. Vi sono in Francia (b) delle viti che producevano una volta i vini più famosi, ed oggidì non sono che ordinarij, il che deve attribuirsi specialmente alla tras-

scu-

---

(a) *Mem. dell' anno 1866.*

(b) *Mem. dell' anno stesso.*

securata coltivazione delle viti. M. Dupuis Dempo-  
res riferisce nella citata sua opera il modo (a) più  
facile di praticare cotesti lavori. Si coltivano, die-  
egli, ogni anno tutte le viti con quattro differenti  
lavori. Il primo lavoro si fa conducendo l'aratro ti-  
ratq dagli animali presso il piede delle viti per rove-  
sciare la terra nel mezzo, e formarvi un gran sol-  
co; dietro l'aratro si fanno ripassare gli operaj con  
piccole zappe, perchè trasportino sopra il solco quel-  
la poca terra che rimanvi intorno il piede della vi-  
te, e in mezzo a' pali; in facendo questo lavoro ab-  
biafi la cura di cavar la gramigna troppo dannosa  
alla vite. Cotesto lavoro è di sì poca fatica, che  
può anche farsi dalle donne e da fanciulli; ed egli  
dovrà farsi potendolo, prima che la pianta cominci  
a mettere.

Un mese e mezzo, o in quel torno dappoi si fa  
il secondo lavoro, con cui si ricalza la vite, e si  
rovescia il terreno, che formava il primo solco, tra  
le piante sopra il secondo, che formasi su 'l piede  
delle viti e de' pali, dimodochè gli cuopra imme-  
diatamente.

Il terzo lavoro si fa come il primo, e l'ultimo sic-  
come il secondo, allorchè il grano è cresciuto e  
prima che si maturi. Ma egli è d' uopo riflettere  
sopra un tal metodo di lavorare le viti collo aratro,

D

che

---

a) Sent. colt.

che questo vuol essere molto leggero e che poco entri sotterra, specialmente ne' duri terreni delle nostre colline, dove non molto si approfondano le viti a cagione che non restino affogate, e dove molte volte l'acqua si trasporta seco la terra; per ilchè un tale lavoro fatto co' soliti aratri mi ha danneggiato molte viti urtandole nelle radici e scuoprendole più che non abbisognava; ed anche molti tralci ruppero in passando gli animali presso le viti, specialmente nelle giovani, che si tengono ancora basse, perchè si fortifichino. A questo uso vuolsi adattare un picciolo aratro tirato da un solo animale, che più facilmente si dirige in modo che non tocchi le viti, siccome sono quelli che vengono disegnati dal M. Duhamel (a), e di cui si serve già da molti anni il nostro Signor Co. Lodovico Bartoli celebre coltivatore di vigne, e fabbricatore di scelti vini; per altro co' nostri aratri non si può fare se non se al più il primo lavoro, cioè prima che si apra l'occhio delle viti, nel qual tempo non si corre rischio di far loro alcun danno, e per non danneggiarle nelle radici si possono arare i solchi più lontani, riservando a vangarsi i posti immediatamente sopra di esse. Se dall' ultimo lavoro fino alla maturità del frutto vi crescono delle grandi erbe, che spoppino il terreno, o il raffreddino colle loro ombre prima che

ef-

---

(a) *Elementi d' Agricoltura Tom. 2.*

esse formino i lor semi, bisogna sterparle, e gettarle sopra i solchi arati, perchè il sole presto le dissecchi. Questa maniera di lavorare le viti egli vuole essere la migliore e pella loro durata, e pella buona qualità del liquore, perchè più fortifica il tronco, e meglio alimenta il frutto che si matura più facilmente e più perfettamente, mentrechè la terra è sempre disposta a ricevere gl' influssi dell' aria e del sole.

Un' altro modo di lavorare le viti egli accenna simile al primo, che è più faticoso, ma altresì più proprio, spezialmente ne' terreni argillosi e compatti delle nostre colline. Ne' tempi sopra accennati si lavora quattro volte in ogni anno la terra colle Zappe; e la forma di queste vuol si adattare alla natura del suolo, e però per lo assai tenace vuol' essere grande, piatta e tagliante con lungo manico, affinchè non iscavi troppo la terra, che si dee aver cura di rovesciare nello stesso sito, perchè la radice dell' erba resti esposta a' raggi del sole, che la fanno seccare.

#### S. XIV.

Tra il secondo e il terzo lavoro nelle vigne che sono a frutto, e la prima nelle giovani che no' l' sono ancora si ha a spampinare la vite (a). Que-

D 2

sta

---

(a) *M. Varro de re rust. cap. 31.*

sta operazione si fa in tagliando qualche tempo dopo che il frutto è legato a' tralci il legno superfluo, recidendo la loro estremità, e svellendo i piccioli pampini e deboli che spuntano abbasso, e a' lati del tronco; e ciò si debbe replicar più volte nella State, per rinforzare il frutto non meno, che il tralcio dell' anno venturo. Spampinare chiamasi da' Francesi ancora il levare l' occhio della vite, che credesi inutile tanto su 'l piede e d' intorno al tronco, che sopra il giovane legno di un anno; il che presso di noi chiamasi propriamente orbar la vite, e che appartiene piuttosto al taglio, che allo spampinare. Ciò si fa in due tempi, e quando si taglia la vite, e quando l' occhio comincia a spuntare. La prima volta si fa nell' Autunno o nella Primavera, e la seconda prima di Giugno o Luglio, cioè innanzi che formisi l' occhio a frutto. Il tempo più adatto a spampinare la vite egli è prima che si leghino i nuovi fermenti, perchè allora si scuoprono meglio i grappoli per non guastarli; vuolsi però fare subito, ch' è legato il frutto, e quando i pampini sono ancor teneri, e che si possa facilmente staccarli colla mano, perchè se si lasciano crescere, e indurare, converrà svellerli con isforzo o tagliarli con coltello, e nell' uno e nell' altro modo ferire con danno la pianta (a). A tutte le viti poi giova assai l' alleg-

---

(a) Coll. lib. 4. cap. 7. de re rust.



leggerirle di pampini (*a*), che si conosce essere superflui e inutili, purchè non si faccia questo quando sono in fiori, che allora faranno loro troppo nocumento le piogge, siccome la nebbia folta e l'aere fosco; e se di queste non si patisce, è bene farlo al Maggio, quando son tenere, ed anco quando l'uva ha sfiorito, levando sempre con mano, e non mai con ferro tutte quelle messe e quei pampini, che nascono nelle braccia non avendo uve, e che non s'abbiano a lasciare per l'anno venturo; e tutti quelli che hanno l'uve, è bene scapezzare, e tuttociò giova ancora a poter l'anno seguente più tosto e più speditamente potarle; è buono ancora ma non tanto il bruscarle nell'Autunno e a Primavera: a questa ne' luoghi freddi, a quella ne' caldi, e all'una e all'altra ne' paesi temperati.

### §. XV.

A fecondare le viti che finiscono di far frutto, ma che per altro durano ancor vegete, molti crederettero essere assai utile lo innesto, siccome il modo più facile di estirpare le cattive uve, e di sostituirne in poco tempo delle migliori. Le piante innestate (*b*) danno il vino più eccellente, e le uve di queste soggiaciono meno a marcire. Più maniere

D 3 d'in-

(*a*) *Sod. Colt. delle viti* p. 40. (*b*) *Mem. di Berna.*

d'innestare la vite si leggono presso i molti Scrittori, che della coltivazione di questa pianta hanno trattato: il che prova che in ogni tempo fu usato, siccome ancora oggidì dove più e dove meno si pratica dappertutto. Io mi contenterò di esporvi uno o due de' più facili; ma avvertasi che in qualunque guisa si pratici lo innesto, egli è un lavoro assai delicato o sia pel tempo in cui si fa, o pel modo con cui dee farsi, o finalmente pella diligenza con cui si ha a custodire dopo ch'è fatto. Il tempo più adatto a innestare la vite, egli è quindi- ci giorni prima che il succo nutritivo s'introduca nelle piante; e vuolsi questo tempo affinchè il ramo innestato seccatosi nella estremità superiore chiuda l'uscita all'umore che s'introduce. A ciò fare si scelgano i pampini più vegeti, grossi e ritondi, che sieno pieni di midollo ed abbiano molti nodi e spessi, e che sieno ben maturi; si conservino nella terra sino al tempo accennato, e allora cavati di fresco si pongano a ammolire nell'acqua; ma non si ponga se non se quelli, che si possono impiegare in un giorno, perchè non si ha a lasciargli più di due nell'acqua. Allorchè poi vuolsi fare lo innesto, scalzata imprima la vite, e tagliate le barbe che sono a galla del terreno, si sfende col ferro il legno nuovo del tralcio segnato innanzi a giusta metà ed all'altezza di due dita, cioè sino al primo nodo, che sta

al di sotto. Se vi è qualche fermento, i di cui nodi sieno distanti l'un dall' altro fino a quattro dita, sarà d' uopo innanzi di sfenderli di legarli strettamente con giunco o falice, affinchè non si apra più basso di quel che vuolsi; e a misura che si tagliano gl' innesti, si van ponendo in un' orcio, sicchè stieno la metà almeno entro acqua; e più che e' saranno tagliati di fresco meglio riusciranno, e però non si taglino in fu 'l mattino che quelli che si possono adoperare fino a mezzodì, e a mezzodì quelli che si avrà a usare fino a sera. Il ramoscello che si ha a innestare, si taglia dalla stessa parte e della medesima altezza, che si taglia lo innesto, dimodochè dall' un lato si vegga il midollo e dall' altro la corteccia, e dalla parte della corteccia si taglia a guisa di conio dell' altezza solamente di un mezzo dito, dopochè s' introduce nel tralcio sfenduto fino all' altezza della sfenditura, e la si cuopre con argilla o altra terra mescolata con materia assai tenace, e si lega strettamente: in tal modo si conserva il fuoco dello innesto e della pianta, affinchè si uniscano più facilmente, e si taglia in fine il fermento, ne' gli si lascia che tre occhi ed anche due solamente. Due fermenti si possono innestare sopra un pampino, e quando questi habbiano preso, e che il legno nuovo sia cresciuto a un piede, bisogna levare tutte quelle messe che spuntano intorno il tron-

co o al di sotto di esso , si lavora la terra leggermente in Luglio , e poi al fin di Settembre ; si legano a piccioli pali , e si spampinano più volte ; in Autunno si può sciorre la ligatura , e se tutti due i fermenti hanno preso , si taglia il più debile . A ogni innesto si deve lasciare anche in inverno il suo palo , cui stia legato per difenderlo da ogni accidente che il vento e gli animali co' loro urti gli possono cagionare . L' anno venturo si coltiva come le altre viti , ma con più diligenza ; si taglia il primo anno nel mese di Marzo , e gli si lascia due o tre occhi al più . Tutte queste diligenze che ricerca lo innesto perchè riesca bene , fanno veder chiaramente , ch'egli non può usarsi , se non che negli orti e nelle vigne chiuse e ben difese , e per poche piante ; e non così facilmente nelle aperte campagne , nè tampoco laddove si voglia cangiare a molte piante la qualità delle uve . Aggiùgnesi ancora , che il più delle viti innestate restano sempre assai debili . Usano molti , preso che abbia lo innesto , di porlo tutto sotterra , e farlo radicare per istaccarlo poi dopo i tre anni dalla madre vite , siccome dee farsi di ogni propagine , perchè marcendosi il vecchio legno non faccia perire anche la pianta giovane , che radicata non ha più bisogno di trarre da quella il suo alimento ; il che se si trascuri di fare , come già si trascura quasi da tutti , coteste piante cresciute in po-

poco tempo; presto ancora finiscono di fruttificare . La propagine poi dello innesto fortifica bensì la pianta , ma ritarda per lo meno di tre anni il frutto .

Un nuovo modo d' innestare la vite leggesi presso il Gentiluomo coltivatore del più volte citato M. Dupuis Demportes , che da lui chiamasi innesto al tronco , e ch' egli crede essere il migliore e il più certo a ben riuscire , purchè si faccia con esattezza , e si pratica a questo modo . Sopra i capi di una vite , che sia giovane e vigorosa , di cui vuolsi distruggere la cattiva spezie , si apre con trivello della grossezza del fermento che vuolsi innestare , un buco ritondo , che l'attraversi dall' una parte e dall' altra ; verso il buco tirasi il braccio della vite vicina , e si fa passare attraverso il fermento fin ch' egli vi possa entrare , e nella parte che si ha a unire col legno della pianta , gli si leva un pò la corteccia al di sotto ; si legano insieme i due legni con vinchio sfenduto , e si cuopre il nodo nel modo detto quì innanzi , perchè l' aria non vi penetri . Questo innesto trae doppio alimento , cioè dal proprio tronco , e da quello cui è unito ; entro due anni si annoda perfettamente , e allora si stacca e si leva alla pianta innestata tutto il legno , che vi ha oltre lo innesto . Ma questo modo d' innestare può usarsi solamente in quelle piantagioni , in cui tra le cattive uve vi sieno anche delle buone .

Dopo di avere a questo modo coltivata la vite si dovrà attendere a purgarla dagl' insetti che s' introducono nelle piante , e da quelli ancora che dannificano le uve , tra i quali i più infetti sono i tortiglioni da' Francesi chiamati *urebecs*. Bisogna dunque strappare tutte le foglie attortigliate che rinserrano le uova di così dannevole insetto, che fa seccare e marcire il grappolo, e comunica cattivo odore anche a' grani in cui s' introduce e al vino. Delle malattie della vite e del modo di guarirla hanno scritto diffusamente il Soderini e M. Bidet. A questi celebri Autori può ricorrere chi desidera una esatta istruzione, da' quali potrà utilmente ricavare molte pratiche cognizioni, che un breve compendio non può tutte abbracciare, e che la mia poca esperienza non ha saputo additarvi. Conchiuderemo per ora su le altrui osservazioni, i lavori della vite esattamente praticati, niente meno che la diligenza nel fare i vini e nel conservarli, essere necessari a migliorare la lor qualità. V'è tra noi (a) chi con tale

---

(a) Co: Fabio Asquini Segretario della nostra Società noto per questa, e per altre scoperte utilissime dell' Agricoltura Friulana.

59

tale mezzo specialmente ha migliorato e moltiplicato il Piccolit, cioè il miglior liquore che noi abbiamo, il quale prima d' ora non conoscevasi punto da' Forastieri, e che oggidì ha presso tutte le Nazioni e nome e pregio. Da tuttociò noi possiamo sperare che sommi vantaggi sieno per derivare al desiderio vostro, virtuosi Socj, che del continuo vi affaticate per l' abbondanza e per l' altrui sostentimento, e al sommo impegno con cui, Voi Eccellenza Reverendissima (a), ( che assistete di presente a queste nostre Adunanze, e che le mie vigne e ogni altro mio lavoro vi degnaste onorare colla vostra presenza ) proteggete gli utili studj e le fatiche di quest' Arte nobilissima, che non al lusso serve o al piacere, ma i mezzi ci somministra più atti a impedire que' mali, che dall' ozio e dalla povertà provenienti si oppongono all' onesto vivere, e la rovina del buon costume sogliono cagionare; per ilchè voi ripetete a ciascuno le parole del Savio: *Ne oderis laboriosa opera, Et rusticationem creatam ab Altissimo.*


## PARTE

---

(a) Monsig. Giangirolamo Gradenigo Arcivescovo di Udine Socio della nostra Accademia.

## PARTE SECONDA.

## DE' FORAGGI E DELLE LEGNA.

LLA coltivazione de' colli niente meno della piantagione, e del lavoro delle viti è necessaria la cultura de' prati e de' boschi, Egli è anche costretto il sito, dove allignano le migliori erbe naturalmente, e dove molti alberi da sé e nascono e crescono senza usarvi alcuna particolare attenzione; e molti di più si vedria crescer tuttora, se tenerelli non venissero troncati dalla falce in uno coll'erbe, o mangiati da' greggi che si guidano a pascere indistintamente dappertutto anzichè loro destinare una parte sola delle colline, che pur tant' elle sono, con danno del fieno, delle legna, e spesso ancora delle viti medesime.

## §. II.

A riparare la penuria de' foraggi e delle legna, derrate appunto dopo le biade ed il vino le più necessarie, e dalle quali può altresì derivare l'aumen-

to



to di queste che diconsi di prima necessità , pensò fin da' primi tempi la nostra Società , siccome difetto essenziale dell' Agricoltura Friulana , il quale introdotto a poco a poco crebbe poi a dismisura e crescerebbe tuttora , se e dalla privata attenzione , e dalla pubblica Autorità non fosse stato in qualche parte impedito . Sappiamo pure , e il sappiamo certamente , che ne' passati tempi non i soli buoi e cavalli si nutrivano necessarj al lavoro de' campi e a' molteplici trasporti , nè in sì poco numero , come oggidì dal più de' nostri Agricoltori si pratica ; ma oltre agli armenti numerosi greggi di pecore si avea dappertutto , che sufficienti lane senza che uopo fosse di asportarle da' paesi forestieri , somministravano a tessere molti drappi , de' quali comune era l' uso in que' tempi , in cui niuna o poche erano le manifatture di Cotone e di Seta . Gli spessi boschi e le vaste praterie somministravano agli uni e agli altri sufficiente pastura . Fatte da un Secolo e più popolate le ville si credè necessario di spiantare quelli pressochè tutti , e queste nella più parte arare , affinchè que' terreni , che davano prima sole erbe e legna a cultura ridotti , e a lavoro vini , e biade producendo a' bisogni provvedessero dell' accresciuta popolazione . Nè ciò si fece solamente nelle pianure , ma altresì in su i colli , nè quei solamente furono divelti che superflui esser potieno  
alla

alla conservazione de' greggi; se ne rimasti con più diligenza coltivati, e resi più fertili si fosse mantenuta costantemente l'abbondanza dell'erbe e delle legna; ma pressochè tutti si spiantarono i boschi, in gran parte e maggiore che non l' sosteneva il numero de' Lavoratori si ararono i prati per piantarli a viti; e quelle colline che nel primiero stato si conservarono a'erba, si tennero di poi a solo uso di pascoli; e in poco tempo divennero, perchè di continuo calpestate e pasciute, magre, sterili ed infertonde. Nel piano Friuli poi s' inoltrò tanto il disfacimento de' prati, che in parecchi villaggi e campagne se ne può vedere appena qualche duno. L' accrescimento degli affitti a' Proprietari de' campi, e il buon raccolto che si trasse per molti anni da coteste terre novellamente arare (a), che dall'erbe marcite e dallo stabbio degli animali restano per molto tempo fecondate senza bisogno di altro ingrassamento, fece oltrepassare facilmente i limiti della giusta proporzione, e moltiplicando quelle derrate ch' erano bensì necessarie a moltiplicarsi, cagionare la penuria delle altre, mentrechè si doveva piuttosto in conservando l'abbondanza di queste provvedere con miglior modo all'aumento de' grani e de' vini. Quindi è derivato il poco numero de' bestiami in riguardo a' molti campi che si debbono lavorare, e la

---

(a) Coll. lib. 2. cap. 1. de re rust.

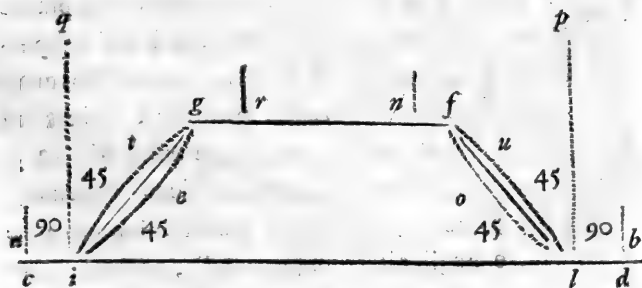
mancanza di letame pella loro buona coltivazione, e specialmente pelli leggeri e secchi, siccome sono i più della nostra Provincia. Di qui nasce ancora l'eccessivo prezzo de' nostri fieni, la necessità di provvedere oltre a' monti le carni forastiere, quando le nostre sariano di ottima qualità, se gli abbondanti foraggi ci dessero il modo d'ingrassare gli animali, e di allevarne in maggior numero di quello fa d'uopo al lavoro delle campagne. Il perchè molti Contadini continuando tuttodì ad arare le terre, che furono un tempo a prato, e che oggidì sono infertilitate non avendo con che letamarle a dovere, altro non fanno, e non hanno fatto fin da principio che moltiplicare senz'alcun frutto a loro danno, e a danno de' loro Armenti le gravi fatiche specialmente nella calda e secca stagione della State. Di qui provenne ancora la necessità di proibire o almeno di stringere a sì poco numero i greggi minuti così tanto utili e per lo concime, e per lo vestito delle basse genti: ottima provvidenza delle sfortunate leggi per impedire gl'immensi danni, che non avendo i pascoli lor riserbati unicamente, com'è necessario per tale uso, recavano essi egualmente e a quei pochi prati necessari agli armenti, e alle viti, e alle biade de' campi, in cui si menano a pascere tutto ilverno. Quando meglio fossero ripartite, che nol' sono di presente, le nostre colline, esse potrieno e prov-

vedere al mantenimento del minuto gregge, e dare molte legna occorrenti all' uso delle viti e del fuoco.

### §. III.

Que' pochi prati, che sono nel piano, chiusi dagli argini e dalle siepi, e meglio coltivati, che non li furono per lo addietro, accrescerebbero pure di molto i foraggi e le legna, specialmente in que' villaggi, in cui non allignando le viti, nessun albero vi si pianta, e pochissimi anche gelsi vi son posti finora; e senza nè siepi nè argini che ben vi stieno, e in niun modo difesi soggiaciono alla rigida agitazione de' venti più freddi, e a tutti i danni de' bestiami. Le siepi e gli argini si possono estendere anche a' campi arati, e in poco tempo senza piantar boschi nelle pianure aver molte legna da fuoco, e dove vi sono ancora de' prati, quelli coltivare e chiudere che si feconderanno ben presto; e dove non ve ne ha, a questi sostituire gli artificiali. Nel chiudere poi que' campi e que' prati, che possono esser chiusi (il che non può farsi dappertutto o pella loro picciolezza, o pella troppo irregolare figura: effetti le più volte derivanti dalla indiscretezza de' vicini che difficilmente sogliono condiscendere a correggere questo gran difetto dannevole al buon governo de' campi

pi, cioè di tante piccole porzioni di terra interse-  
cate e divise, che rendono le terre non meno difor-  
mi che incommode a' lavoratori, e incapaci di que'  
miglioramenti, che può cagionar loro la buona, e  
ben regolata Agricoltura ) a chiuderli, diffi, o con  
argine di muro, dove l'abbondanza de' sassi il per-  
metta di fare, od anche di semplice terra, che a  
tal fine si scava da' fossi dentro e fuori del campo,  
vuolsi praticare quella misura, che da' più eccellenti  
Maestri ci viene insegnata, e senza di cui non può  
durar lungo tempo il lavoro, nè cagionar que' van-  
taggi per cui si fa; la forma di esso, e le più co-  
muni misure può ciascuno osservare nella qui descrit-  
ta figura:



$ab$  sia la base dell' argine  $igfl$ , che vuolsi  
innalzare. Sopra i due punti  $i$  ed  $l$  si cominci  
a portare la terra, sicchè vi restino i due estremi  
 $ci$ , e  $ld$  affatto liberi, e servano di soste-  
E' gno

gno a tutto l' argine , perchè non isarucciolli , o col  
 soverchio peso non faccia cadere in parte , o tutti i  
 sostegni *c i* , e *l d* : il che avviene certamente , se  
 troppo più innanzi de' punti *i* e *l* si carichi il ter-  
 reno . A misura che si va innalzando l' argine , si ri-  
 stringa in modo che tirate le perpendicolari *i q* , e *l p*  
 formino collo stesso gli angoli *q i g* , e *p l f* di gra-  
 di 45. , cioè la metà di un' angolo retto . Sopra i  
 due punti *i* e *l* si può piantare una siepe di alno ,  
 di spino , e d' ogni sorta di arbusti ; e di questa si  
 può altresì cuoprire tutto il piano esterno inclinato  
*f l* . La siepe poi , che vuolsi piantare su la sommi-  
 tà dell' argine *g f* , si pianti due piedi al di dentro ,  
 cioè in *n* ; perchè non cada in un colla terra , che  
 non essendo ancora ben sodata dal peso delle piante  
 facilmente può ruinare . Nella metà poi della super-  
 fizie superiore *g f* pongansi le viti , i gelsi , o qual'  
 altra sorta di albero si voglia piantare , e la terra  
 sottoposta si lavori collo aratro o altrimenti , se vi  
 si pongono viti ; se gelsi fintantochè sieno cresciuti ;  
 e se salici o pioppi , siccome si usa di piantare nel-  
 le paludi , e negli altri luoghi umidi , si può usare  
 a prato . Quello , che si è detto del lato esterno *l f* ,  
 si può praticare nell' altro interno parimenti inclinato  
*i g* , quando non si voglia piuttosto segare . Non me-  
 no necessario è il taglio de' fossi , perchè ancor que-  
 sti conservino e la forma , e la grandezza che loro  
 si

si vuol dare , e sieno più comodi a contenere il  
 pezzo che vi si raccoglie . La stessa misura che serve  
 a innalzar l' argine , dee altresì regolare lo scava-  
 mento della terra , e la costruzione del fosso , e la  
 medesima figura inversa può servire di giusta regola  
 per non errare ; e più ch' egli si profonda più anco-  
 ra si restringa , dimodochè le perpendicolari  $iq$  , e  
 $lp$  formino sempre co' lati del fosso  $ig$  , e  $lf$  gli  
 angoli semiretti  $oig$  , e  $p lf$  di gradi 45 ; ma sem-  
 pre , come si è detto , resti tra l' argine e il fosso la  
 superficie piana di due piedi . In vece delle in-  
 clinazioni piane  $ig$  , ed  $lf$  saranno più atte le  
 curve  $o$  , ed  $v$  per l' argine , e le linee  $t$  ed  $u$  pari-  
 menti curve per i lati del fosso  $ig$  ,  $fl$  : come si può  
 osservare nella descritta figura . In cotal maniera  
 meglio sostienfi il terreno , e si rende più difficile il-  
 formontare e l' uno , e l' altro . Dove il sito è pia-  
 no , o sì poco inclinato , che si può di leggeri pro-  
 fondando il fosso ove più , ed ove meno regolare il  
 pendio , e livellare il fondo , onde l' acqua si fermi  
 dappertutto egualmente , e non iscorra con danno a  
 una sola parte , si può scavare lungo l' argine al di  
 fuori seguentemente anche il fosso , perchè resti così  
 meglio difeso il prato , o altro campo piantato di  
 viti , od anche a biada solamente , non potendosi en-  
 trare così facilmente attraverso di cotali fossi , quan-  
 do specialmente in essi conservisi l' acqua piovana

sgocciata dalle strade e da' campi vicini: al di dentro poi, quando uopo no 'l chiegga, possono farsi interrottamente i fossi, e maggiori a quella parte ove scola maggior quantità di acqua, e minori dove minor copia si raccolga. Nelle colline poi si dee scavare i fossi di qualunque sorta essi sieno a piccoli pezzi, e se altrimenti si vorrà fare, anzichè intrattenere le acque, si faranno scorrere più presto, il ch'è sempre dannevole; e più piccioli si scavino i fossi dov'è maggiore il pendio, che non là dove mezzanamente o assai poco declina il terreno; e se v'ha d'uopo si allarghino anzi che allungarli, e così trattenuta l'acqua fino alla sommità non si unirà in copia, e non urterà con soverchio impeto le bafsi degli argini che si sono innalzati. Egli è vero, che questi non impediscono affatto l'ingresso ne' campi, come quelli che fanfi nelle pianure cinti da un fosso continuo, ma ciò non può sperarsi, se non che in que' colli, che restano divisi gli uni dagli altri, e il di cui ricinto è tutto piano, ma non già in quelli che sono insieme uniti.

#### 5. IV.

A riparare poi il corso delle acque, specialmente nella sommità, e in quella parte appunto che nelle mezzane colline è la più adatta alle viti, giova affai



fai fra l'una, e l'altra fila di piante scavare orizzontalmente de' fossi non molto lunghi, e che restino interrotti da altrettanti ripari di terreno sodo in cui cada divisa l'acqua, che piove nella terra interposta. Questi poi si facciano e di larghezza, e di profondità capace a ricevere tutta l'acqua, che discende dalla parte superiore del colle, sicchè non abbia a formontargli, e formar de' rigagnoli che scuoprano le viti, e impoveriscano il terreno arato e mosso, che resta d'ordinario assai magro e digiuno in su le cime de' colli. A certificarsi di ciò basta il visitargli dopo le dirotte piogge della state, nel qual tempo ben si accorge dove più inclina l'acqua, e dove si ha a impedire, e dove a dirigere il corso, e se i fossi sieno a quella proporzionati. Questo modo è affatto nuovo in su i nostri colli, e prima d'ora non si è veduto alcuna fossa, ma si lasciava, e si lascia tuttodì scorrere l'acqua dove vuolsi, e dove qualche seno la raccoglie, per cui precipita con grande impeto, e fa molte rotture nella terra, che sono irremediabili, se dapprincipio non vi si ripari prestamente. A impedire queste grandi ruine, e dimagrimento delle terre giovano i fossi. Due interi colli posti di nuovo a vigna io feci lavorare a questo modo negli anni passati, e niuno o leggerissimo danno hanno sofferto dall'acqua; oltrechè le viti sono più presto, e meglio ingrossate che in su gli altri, e nel terzo anno

diedero un copioso raccolto di Picolit, cioè innanzi il primo taglio; il che è straordinario, e non può attribuirsi se non se a questo lavoro, che facilmente toglie alla terra le acque soprabbondanti, e sempre conserva asciutte le piante. Il tempo più opportuno a scavar i fossi egli è due anni dopo che si è volto il colle, e che principia a sodarsi il terreno, mentrechè innanzi essendo assai profondamente vangato, il più dell'acqua si profonda, e non nuoce neppure alle viti, che ne' primi anni abbisognano di molto umido per ben radicarsi. In su 'l terzo poi, ch'esse hanno preso, e quando amano anzi di stare asciutte, levasi loro la terra al di sopra, e quella posta su la radice, che prima si cava da' fossi, si coltivano in maniera, che nello stesso anno se ne conosce il vantaggio a differenza di quelle cui non si è fatto: siccome molti de' nostri che furono l'anno passato a visitar le mie vigne, l'hanno osservato; e queste oltre all'essere assai cariche di uva, erano certamente e cresciute e ingrossate il doppio dell'altre, che produssero bensì qualche frutto, ma scarso molto a paragone di quelle. Un'altro vantaggio possono cagionare i fossi fatti in su i colli, ch'è quello appunto suggerito da M. Duhamel ne' suoi elementi, cioè d'irrigare i prati. Egl' insegna di raccorre in su i mezzani colli l'acqua de' colli più alti entro grandi fosse fatte a tal'uopo, per poi aprirle quando è secco, e in

e in su 'l nascer dell' erba , e prima del fiore innaffiarla più volte . Di questi conservatorj di acqua ne' siti più adatti io ne feci parecchj ne' due scorsi anni , e in essi mantienfi anche nella State in grande copia l' acqua che si raccoglie nelle grandi piogge , e che deriva anche sotterra dalle alte colline ; ne feci adunque più d' una volta con tale mezzo la irrigazione l' anno passato , e dove vi penetrò l' acqua , l' erba crebbe certamente più fitta e più alta , e si maturò più di buon ora ; ma non penetrò dappertutto a cagione di molte ineguaglianze ch' erano nella superficie del prato . Da ciò conobbi essere assai difficile l' uso della irrigazione in su i colli anche laddove si può comodamente unire l' acqua , o al più poterfi adattare a quei solamente , ch' essendo poco inclinati è facile l' appianarli ; ma di questi pochi ve ne ha , e il più di essi non si possono certamente livellare con esattezza , tolta la quale si rende affatto inutile l' acqua , che pel menomo ostacolo ella travia , e anzichè disperdersi dappertutto e umettare l' intero suolo , si raccoglie ne' siti più bassi , e formando de' rigagnoli precipita allo ingiù senza il menomo vantaggio . Non così difficile è il livello de' prati piani , ne' quali basta disfare le glebe , e riempire le cavità , a cui le nostre acque , benchè sieno fredde , e molte di esse arenose , tuttavia

E 4 e ri-

e riposate e riscaldate potrieno forse recare fecondità: ma questo resta ancora a provarsi.

P. de' nobili i . . . i nobili i nobili i . . .

S. V.

A migliorare la coltivazione de' prati sì piani, che montuosi, a rendere più vantaggiosa la irrigazione dove può ella averfi, e a supplire al difetto di essa, dove la manchi, lo stesso M. Duhamel uomo assai celebre, e a cui molto debbe l' Agricoltura, fece noto da qualche tempo un nuovo aratro a coltelli, il quale taglia la superficie del prato, e fa penetrare l'umor fecondo sino alle radici dell'erbe, che bagnate, e ingrassate facilmente con questo mezzo e si moltiplicano, e crescono di più. In cotal modo anche si strappa il dannoso musco, che si vede allignare ne' vecchi prati, e che serpendo tra l'erbe le affoga, e le radici di queste tagliate ringioveniscono, e molti nuovi e più rigogliosi germogli producono. Nè a ciò fare richiedesi grande copia di letame o altro ingrassamento, mentr'egli asserisce bastare una sola delle tre parti, che si adopera d'ordinario a coltivarlo senza l'aratro; e con molte sperienze da lui fatte ci assicura aver'egli raccolto abbondantissimi fieni non solamente negli anni umidi e fertili di erbe, ma ancora negli sterili e secchi. Lo stesso conferma anche il Sig. Rati, che fu il primo  
in

in Italia a adottare su i monti del Piemonte cotestò aratro, e che il riformò anche in qualche parte. Egli descrive esattamente il modo di costruirlo, come altresì le sperienze da lui fatte, e il vantaggio che ne riportò, nella sua coltivazione de' prati. I Toscani per altro hanno sempre usato di tagliare la superficie de' prati col coltro dello aratro comune, ma egli è un lavoro assai lungo, e proprio di que' Paesi, dove vi è poco terreno da coltivare, e così magro, che tutto si debbe alla sola indultria, la quale sempre cresce a proporzione della sterilità del terreno, e rende gli Agricoltori più pazienti della fatica; siccome meno essi sono e diligenti, e faticosi laddove la fecondità naturale del suolo arreca da per sé l'abbondanza. Il perchè noi dobbiamo a' Francesi non già l'invenzione, ma bensì l'agevolezza e la perfezione di così utile lavoro. Su i loro disegni adunque io ne feci lavorare uno da perito Artefice l'anno 1766., e vi riesci perfettamente la prima volta, dimodochè servi poi di modello a molti altri che si fecero dipoi. Un solo difetto ebbe questo nuovo instrumento, e fu il soverchio peso del timone su 'l collo de' buoi, che il rendeva assai faticoso a condursi, e facile a rompersi per esser chiuso troppo strettamente, al menomo urto o resistenza dello aratro all'incontro di qualche sasso, per ilchè molte volte restò imperfetto e tron-

co a mezzo il lavoro . Si emendò anche questo difetto levando il timone dallo aratro , che unito invece alla parte anteriore del nostro carro col timone ordinario di esso si conduce più agevolmente e meglio fu le quattro ruote , che non tiravasi imprima sopra le due sole a norma de' disegni del Duhamel , e del Rati ; e dove prima non vi volea meno di otto de' nostri animali , di presente vi bastano sei soli , ed anche quattro ne' terreni meno ghiajosi . Nell' anno suddetto si fece per la prima volta lo sperimento nel piano il mese di Novembre , e in su 'l colle il febbrajo seguente dell' anno 1767. Nel piano si coltivò il prato arato colla fuliggine , e si coltivò indistintamente anche un' altro pezzo di prato senz' ararlo , e ne restò una porzione anche d' incolto ; e siccome la differenza di questa terza parte colla seconda era per lo meno di uno a quattro , così nella stessa ragione quadrupla fu la differenza della seconda colla prima . Fu diverso , e minore l' ingrassamento in su 'l colle , dove vi si sparse poca cenere , e per lo primo anno fu anche minore di quello aspettavasi il raccolto , cred' io per essere stato arato troppo tardi , sicchè non potè penetrarvi la pioggia d' inverno , e secondar di buon' ora il terreno ; e quanto più dopo si anticipò il lavoro , tanto egli fu più utile ; non ostante il fieno fu anche il primo anno più abbondante , e meglio nel secondo , e nel ter-

terzo . Nello arare a questo modo il prato si cava la maggior parte del musco , ma non così facilmente i giunchi , le spine , i ginepri , le felci , e tanti altri cespugli radicati profondamente ne' vecchi prati e magri , che giova di sterpare innanz' il lavoro : dopo il quale vi cresce molto trifoglio , ed erba medica di fior giallo che prima non si vedevano . Chi desidera moltiplicare quest' erbe buone , ne può spargere il seme ne' canaletti aperti da' coltelli dello aratro ; io le seminai nello Autunno dell' anno 1767. ; e ne' due scorsi è cresciuto assai bene sopra un colle che prima era magro e scarso di erba buona , perchè affogata da tante cattive , che prima vi allignavano , e dal musco che ne cuopriva quasi tutta la superfizie ; e si può anche spargervi la polvere de' fenili . Su di questi colli arati e ingrassati con un pò di concime e di cenere si raddoppiò per lo meno il fieno , e si migliorò la qualità di esso ; perchè la dove non si tagliò mai innanzi che una sola volta , e assai scarso nello Agosto , di presente si taglia nel Giugno e la seconda volta a mezzo Settembre , non mai però così abbondante , come la prima ; e sempre il fieno è più sottile , e più grasso .

Ma il maggior vantaggio , che si possa recare a prati in sui colli , e dappertutto , proverrà certamente dallo impedire il pascolo de' bestiami , e specialmente nella Primavera , tempo in cui le prim'erbe che spuntano , vengono dappertutto trônche e calpestate , onde s' impedisce il loro aumento , e se ne ritarda la maturità . *A Piro Florente* usavano i Romani di proibire il pascolo ( a ) de' prati , e fra di noi dura per lo meno infino a Maggio , e poi si rinnova in Agosto . Ma chi fia , che voglia scavar grandi fosse , alzare lunghi argini , piantare siepi , arare , e ingrassare i prati , cose tutte che ricercano fatiche assai diligenti , non meno che grandissime spese , quando abbiano a durar tuttavia i tanti danni cagionati dal pessimo abuso di condur tutto l' anno al pascolo i bestiami , e negli stessi prati chiusi a riserva di quattro soli mesi , e in questi anche talora furtivamente , e fino ne' campi che sono a biada , e a vino ? Qual cosa in fatti ci tocca di veder più frequente , che le messi pasciute e calpestate seccarsi immature , le giovani viti , i nuovi gelfi , e ogni altra sorta di alberi e morfi , e urtati affatto perire . Le siepi poi si  
veg-

---

( a ) *M. Caro cap. 159. Varr. de re rust. lib. 1. cap. 3.*



veggono dappertutto sì mal concie, e distrutte, che di esse vi rimane appena qualche tronco smosso, e mal radicato. Quella stessa erba, che alla loro pastura servirebbe sufficientemente, in cotal modo anzi tempo, e senza niun prò si tronca, si distrugge, si sterpa. Io ne ho fatto la pruova, e la veggo tuttodì confermata, che dove non si pasce mai l'erba da' bestiami, si sega per lo meno il doppio fieno di quello si tagli ne' prati pasciuti, e in molti di questi si sega anche due volte; e se una sola volta si tagli, l'erba, che nasce di poi serve a tagliarsi giornalmente negli ultimi mesi della State, e nell' Autunno per darla verde, e solamente un pò impassita agli animali d' aratro nelle stalle. Che se ne' primi mesi si tiene a questo uso, in Settembre poi si sega, ma sempre più abbondante, che dove si pasce, perchè non si taglia mai, se non quando è cresciuta a dovere, nel qual tempo il taglio punto non le nuoce, anzi giova ch'ella non sia perfettamente matura, perchè ripulluli e meglio, e più presto; e sempre il taglio le nuocerà meno, che il morso. Ecco il modo facile di fecondare i nostri prati, e di accrescere il fieno; ma chi può praticarlo? Il sito di poche colline insieme unite, lontano fino a due miglia da' villaggi, e queste chiuse la più parte dalle siepi e spezialmente le piantate a vigna, dove non si è mai introdotta questa dannevole promiscuità di pascoli a motivo ap-

punto del lungo cammino necessario ad arrivarvi mi diede l' opportunità di fare alcune poche sperienze , che impossibili , o almeno assai difficili a farsi egli è altrove , dove ciascuno vuole avere il dominio autorizzato dalla pessima consuetudine di danneggiare l' altrui e di rendere infruttuosa ogni più utile fatica . Saria desiderabile , che il diritto di pascere , siccome ogni altro diritto , non si estendesse oltre i confini del proprio , e che fosse tolta affatto questa incomoda promiscuità , da cui non risulta che un vicendevole danno : cagione vera , e sola dell' abbandono de' prati , i quali mai non verranno coltivati , s' ella non sia tolta , e della scarshezza de' legni , che niuno avrà cura di piantare , fintantochè non vengono assicurati da' morsi , dagli urti , e dal calpestio de' bestiami . La sola provvidenza delle Pubbliche Sovrane Leggi può togliere un difetto , che sempre più si fa maggiore a danno della buona Agricoltura , e ne impedisce i progressi ch' ella faria certamente , mercè lo studio , e l' attenzione del Veneto Eccellentissimo Magistrato , di questa nostra Società , e di tanti Cittadini interessati pella pubblica felicità . Che se tutto , e tutto ad un tratto non può togliersi lo abuso per non cagionare qualche sconcerto nella privata economia di que' molti che non hanno ancora ben provveduto a' foraggi loro necessarij , faria da desiderarsi , ch' ella si restringesse per ora almeno a privile-

vilegiare e assicurare tutti que' prati, che i proprietari hanno cura di chiudere con fosso, e con recinto di siepe: il che impegnerebbe moltissimi a ciò fare per lo particolare vantaggio, da cui deriverebbe in poco tempo l'abbondanza de' fieni, e la migliore sussistenza di molti bestiami, che la penuria, in cui siamo di presente, non ci permette di mantenere.

#### §. VII.

Agli armenti debbesi recare da' bifolchi nelle proprie stalle la pastura, i quali sciolti dal noioso ufficio di custodire quasi l'intero giorno i fuggiaschi vaganti animali, agio e tempo avrebbero bastante a prepararla, e loro prestare gli opportuni e necessari servizj pur troppo trascurati, come a cagion d'esempio il trargli la polvere dal cuojo, ripulire ogni giorno le stalle, e scoparle più volte, mutare il fraccio letto, e altre simili (a) diligenze, specialmente dopo il lavoro, quando si staccano dal giogo; il che da qualcheduni si pratica tuttavia, i di cui buoi, e cavalli allegri e grassi si veggono saltellare per via, quando i sucidi, e mal tenuti magri, e tristi sen vanno. Sarebbero sicuri da' loro saccheggi i campi seminati, e le nuove piantagioni, cui più dell'altre foggiano, e scevri altresì da' ladronecci degli ozio-

si

---

(a) *Coll. de re rust. cap. 4.*

fi Pastori , che a nulla fare , o in giocando spendono le ore migliori , che meglio potrieno impiegarsi nel governo de' pingui armenti , e nel lavoro de' campi , i quali farebbero più fecondi , se a loro prò si raccoglieste tutto quel letame , che oggidì si perde indarno in su i prati ; e vi farebbe il modo di letamare i prati stessi , il che di presente per la troppa scarshezza di esso non si può fare , ma che pur dee farsi volendo accrescere i fieni . Marco Catone ( *a* ) asserisce , che i Romani usavano d'impiegare la quarta parte del letame a fecondare i prati , che lo spargevano al febbrajo in su 'l crescere della luna , ( *b* ) e che vi recavano il più fresco siccome il migliore al nutrimento dell' erbe . Oggidì poco si crede alla influenza della luna nemmeno su' i vegetabili ; in oltre sappiamo , che il letame anche ben fracido e vecchio le feconda assai bene ; io ne ho usato dell' uno , e dell' altro , nè vi ho potuto osservare una differenza essenziale , che ragionevolmente ci possa determinare più all' uno , che all' altro . E vero bensì che loro non nuoce nè manco il nuovo e fresco anche trasportato dalla stalla al prato , siccome i' ho fatto , e che non avendo letame vecchio a questo uso , si potrà sempre usarlo in su i prati , ma non mai

---

( *a* ) *De re rust. cap. 29.*

( *b* ) *Pall. lib. 3. t. 1. de re rust. Feb.*

mai per le viti e per le biade . Egli è poi agevole il concepire a quanti meno mali e disagi sariano soggetti i nostri armenti , che i rigidi venti di primavera, i bollenti calori della state , e finalmente le piogge improvvisate nelle aperte campagne e dagli abituri lontane sogliono loro cagionare ; e ciò ch' è più , tolto il commercio degli uni cogli altri , non faria nè sì frequente , nè cotanto irreparabile la comunicazione delle mortifere contagioni , le quali di presente noi vediamo pella infezione di pochi avventarsi a tutti quei che gli vanno dappresso , e con immenso danno privare in poco tempo la nostra Provincia della più parte de' buoi .

#### S. VIII.

Aggiugneshi altresì l' uso migliore cui si potrebbe impiegar quelle terre , ( e molte vene ha anche oggidì ) che incolte rimangono , e a' soli pascoli destinate , le quali di utili alberi piantate all' intorno , se piane , o mezzanamente elevate , feconde praterie ; e se troppo ripide e dirupate , coperte di quelle piante che più loro si affanno , diverrebbero utili boschi . E quante colline non sono e dal pascerle di continuo , e dalle acque cui non mai si riparò , divenute così sterili e magre , che nemmeno servono al pascolo , non crescendovi , che le sole erbe cattive ?

E

Nel-

Nella parte umida e bassa, dove o per gli aperti canali scorrono le acque, o intorno i piccoli stagni ch'esse vi formano, allignano assai bene l'arno, il pioppo, ed il salice. Da cinque anni in poi io feci fare di queste piantagioni ne' siti umidi e bassi in quelle poche colline, dove non entrano mai bestiami, e quando prima questi non davano che sola erba paludosa a uso di sternere le stalle, sono di presente tutte boscaglie belle a vederfi, e assai utili, perchè si comincia già a tagliar molte legna a uso specialmente delle giovani viti. Nella parte un po' più alta, e asciutta, ed anche nella sommità, quando non la si voglia riservare a prato, ch'è la migliore in su i colli mezzani, crescono assai bene l'orno, la quercia, e sopra tutti il castagno, che ne' magri terreni alligna meglio, che ne' grassi. Egli è facile il conoscere la qualità della terra, che ama il bosco, dagli spini ed arbusi che crescono spontaneamente; e vi son di que' colli, che nè segati, nè pasciuti senz'altro lavoro in poco tempo divengono tante boscaglie. Nonostante però è meglio coll'arte ajutar la natura, e dopo aver vangato e arato quel sito che si voglia piantare a bosco, porvi quegli alberi che meglio loro si affanno. Moltissime piante di castagno fatte trasportare da' monti della Schiavonia, e piantate su i miei colli hanno preso per la più parte, e crescono assai bene. Ma poichè poi è pel-

pella lontananza, e pel pericolo che corrono di sec-  
carsi in quegli anni in cui la primavera sia asciutta,  
non può averfi quel numero di piante che abbiso-  
gna per una grande piantagione, io feci seminare  
le castagne in sito ben vangato, e non molto gra-  
so per trasportare le piante di due o tre anni nel  
bosco: si seminarono dapprima anche nel bosco istes-  
so, ma in qualche sito ve ne sono nati troppi che  
converrà cavarli, e in qualche altro troppo po-  
chi e si dovrà rimpiazzarli; il perchè a bene ordi-  
nargli credo sia meglio di piantarli già grandicelli,  
che in tal modo si può meglio conservare la distan-  
za, che loro convienfi. Tutti poi gli arbusti, e spe-  
zialmente gli spini sono utili al bosco, e però non  
si dee cavarli, ancorchè si lavori il terreno per pian-  
tare i castagni, o altra sorta di alberi, e sopra tut-  
to è assai utile di piantare lungo i torrenti, e alla-  
to di quelle aperture che formarono le acque scen-  
dendo con precipizio: in cotal modo sempre più si  
affida il terreno, che legato dal vincolo di tante  
radici ossa alla loro forza, e ne modera il corso.

### §. IX.

A migliorare poi i vecchj prati, sì montuosi che  
piani non vi è altro mezzo, che il divellerli, (a)

F 2

ef-

---

(a) *Coll. Lib. 2. de re rust. cap. 18.*

essendo ogn' un' altro inefficace, o almeno assai lento a sterpare il troppo musco, che cuopre tutta la loro superficie; e le molt' erbe cattive che profondamente radicate, e dilatate sotterra impediscono l' aumento delle buone. Collumella ne insegna il vero modo (a) d' innovarli; ma sopra tutto il lavoro della terra vuolsi fare più volte a tempo asciutto collo aratro e colla erpice, e più che si pareggia la terra, e che si appiana, meglio riesce. Io ho veduto specialmente in su i colli, senza spargervi alcun seme di erba, un' anno dopo il lavoro essere ottimo prato pieno di trifoglio, e di molte buon' erbe spontaneamente nate e cresciute, e segarsi anche due volte; contuttociò ne' nuovi divetti io feci seminare l'avena col trifoglio, e nel secondo anno si ebbero due raccolti di fieno, che continuarono sempre dipoi. Appiana assai bene i nuovi prati un pesante rotolone di legno tirato da uno o più animali, che girando sopra due perni di ferro preme il terreno, lo scioglie, e meglio così lo adatta alle radici dell'erbe. Di questo strumento usasi in Francia, e in molti altri luoghi anche pelle biade, e si rinnova in ogni mese il lavoro, purchè il terreno sia asciutto, o, il ch' è meglio, dopo leggera pioggia.

ss. X.

---

(a) *Ibid. lib. 2. cap. 18.*



Al comodo nutrimento degli armenti , che vuolsi tenere e pascere nelle proprie stalle e non altrove , richiedesi un'abbondante quantità di erbe ; e questa si può avere facilmente da' prati artificiali , che in maggior copia ne producono de' naturali , e le rinnovano più volte . Due o tre campi de' trenta , ed anche più che suole arare uno agricoltore , seminati di quell'erbe che meglio convengono alla sua terra , avrà sempre meglio pasciuti i suoi buoi , e ognora prestì al lavoro , senz' aspettare che giungano mezzo stanchi dal lontano pascolo , donde sempre ritornano più famelici che non vi andarono : il che però s' intenda bastare per quella stagione , in cui si usa dell'erbe fresche , e supposto ch' egli sia mediocrementè provveduto per quel tempo , in cui esse ci mancano , e servesi del fieno , il quale ancora si duplicherà chiudendo i prati e coltivandogli . Nè si creda già che togliendosi alle biade que' pochi campi , di cui v' ha d' uopo alla cultura dell'erbe , abbia a scemarsi il raccolto di esse , che piuttosto il vedremo crescere , qualora con più agio , e a tempi più opportuni , e più volte che ora non si può fare pella troppa quantità delle terre arate , si praticheranno i lavori , e che

si potrà e meglio concimarli, e più spesso (a). Questa spezialmente, e (b) non già la vecchiezza degli stanchi terreni, è la cagione, per cui alle molte fatiche de' loro coltivatori sì male, e con tanta scarsezza corrispondono molti campi, che nonostante i lunghi e penosi travagli molti agricoltori raccolgono a stento quanto basta a provvedere a' loro più semplici, e naturali bisogni.

## §. XI.

A tutte l'erbe, che servono per li foraggi, sin da' tempi di Collumella si trova preferita la Medica, da' Francesi detta *Luzerne*; e tra queste egli annovera anche il Citiso, pianta ora inusitata. A questa aggiugnesh il Trifoglio, e più che ogni altro foraggio stimasi da' Francesi il Lupinello, detto *Sainfoin*, cioè fieno sano. Egli è bene di conoscere la natura di ciascheduna prima d'imprendere la coltivazione per non errare nella scelta del terreno, in cui si ha a seminarle.

L'erba Medica ricerca un fondo temperato, grasso insieme e leggero, abbondante di tutti quei su-

---

(a) Coll. de re rust. lib. 2. cap. 11.

(b) Pall. de re rust. lib. 1. c. 6.

(c) Coll. de arb. lib. 2. cap. 11.

chi (a) che le sono necessarij, siccome a pianta assai vegeta. Ogni tre anni si cuopre leggermente di letame o di cenere, e meglio di ogni cosa è il buon terriccio ch'essendo stato lungo tempo ammoniato e penetrato dall'aria, sia pregno de' sali proprj alla fecondità (b). Chi ha delle grandi fosse, ove vadano a stagnare le acque correnti de' campi e delle pubbliche vie, si può con tal mezzo procurare un copioso raccolto. M. Duhamel ne' suoi elementi, il Despommiers, e molti altri insegnano a preparare la terra e spargere il seme, a sterpare l'erbe cattive che la danneggiano, a irrigarla e mietierla. Collumella dice, ch'ella (c) si conserva assai vegeta fino a dieci anni, e che si miete sei volte per anno; ma egli parla di terreni assai grassi e fecondi, mentrechè ne' nostri non si conserva certamente tanto tempo, nè si sega d'ordinario più di tre volte. Il Duhamel (d) poi pretende, che seminata per righe alla metà del Solco, renda assai più che a campo pieno, perchè meglio si cavano le altr' erbe, e le si può lavorare intorno la terra, e ricalzarla quando ne ha bisogno, e che si vedono a galla le radici. A

(a) *M. Varro de re rust. lib. 1. cap. 42.*

(b) *S. Despommiers de l'art de s'enrichir cap. 4.*

(c) *Col. de re rust. lib. 2. cap. 11.*

(d) *Duhamel. Elem. Agric. Tom. 2. cap. 2. art. 1.*

questo modo feminata e lavorata io l'ho veduta certamente crescere più presto e più rigogliosa, che altrimenti. Ella si semina d'ordinario in Primavera (a), ma altresì ne' mesi di Giugno e Luglio, in cui se la terra sia profondamente volta, crescevi meno di erbe cattive, e si miete una volta nello stesso anno. Egli è anche meglio di farlo in questo tempo, in cui non corre rischio di perdersi, siccome in quella per lo freddo, e per li ghiacci. Quand'ella comincia a perire, si ara la terra, e si semina di Trifoglio o di biada, che vi riesce di poi a maraviglia, nè si rinnova la Medica, che dopo cinque o più anni; ed ella si secca facilmente restando sommersa dall'acqua, che vi duri lungo tempo. Essendo ella altresì danneggiata da ogni sorta di erba, che le si frammischia, non si dovrà seminare prima che con replicati lavori si sieno distrutte le altr'erbe, e che il terreno sia spolverizzato il più che si possa profondamente. Il perchè i nuovi divelti non si potranno mai seminare di Medica, se non avranno prodotto molte raccolte di grani, e dopo essere stati letamati; ma non si letamino mai, dice il Duhamel, nell'anno stesso che si semina la medica, ma il si faccia l'anno antecedente in seminando il grano, e nel terzo anno poi si farà assai bene ancora a innovare il letame. E poichè vi ha delle terre, ove non mai

ci

---

(a) Duhamel. *Elem. Agric.* Tom. 2. cap. 2. art. 2.

ci riesce di sterpare quell' erbe che la distruggono facilmente, siccome m'è toccato di provare più volte ne' terreni argillosi de' nostri colli, e che vuolsi molta fatica a cavarle; egli ne addita appunto il nuovo metodo di seminarla semplicemente per righe e non appieno, perchè ogni volta che tagliasi, la si possa solcare collo aratro, che facilmente fradica ogni altra erba, che sia cresciuta in questo tempo ne' piani laterali. Nel primo articolo del cap. 2. de' suoi Elementi egli insegna brevemente il modo di praticare questa coltivazione. Allà Medica poi così coltivata giova ancora lo aratro a coltelli, che sfendendo la superficie facilita il passaggio alle piogge, o all'acqua con cui s'irriga, ove il si possa fare. Un simil modo di coltivare la Medica non è nuovo, e leggesi ancora presso Collumella (a). Vi ha un' altra spezie di Medica nel nostro Friuli, la quale io ho veduto crescere assai alta ne' prati, che io ho fatti arare e coltivare. Questa è erba naturale, ne v'ha bisogno di seminarla, se non se in caso si voglia fare de' prati artificiali; ella è di fior giallo a differenza dell' altra, che si coltiva ne' campi, i di cui fiori sono purpurei o violetti.

## S. XII.

(a) *De re rust. lib. 2. cap. 11.*

Il Trifoglio ama il terreno forte, grasso, e un po' umido; egli si bonifica assai meglio della Medica ne' nostri colli per la maggior parte argillosi, e in tutte le campagne del basso Friuli; siccome quella meglio convienfi alle ghiaiose e leggeri del medio e dell'alto. Egli non dura più che tre anni, e tre volte si taglia in ogni anno. Questo seme ricerca il terreno lavorato nello stesso modo, che si è detto della Medica, arato per lo meno tre volte, erpicato, e spolverizzato; di poi si cuopre con rastrello di legno. Questi foraggi usati verdi e freschi alimentano assai bene, e ingrassano ogni specie di gregge, ma affieniti diventano duri, e molto riscaldano i bestiami, dandogliene in copia. Questo difetto però si toglie mischiandogli colla paglia, cui comunicano gradevole odore, e i cavalli molto appetiscono questa mistura.

Vi sono ancora delle piante annuali, che servono a' foraggi de' bestiami, siccome la Segala, il grano Turco, i Piselli, la Veccia, e molte altre piante leguminose, che si tagliano verdi; e di queste parla diffusamente il Duhamel, (a) ove tratta de' prati artificiali. Delle ghiande, delle paglie, e delle frondi

---

(a) *Elem. Agric. Tom. 2. lib. 9.*

21  
di, che si usano pelle greggi, ci ha lasciato esatta notizia M. Catone (a). A quelli si può aggiugnere le foglie de' gelli, le patate, e le rape (b).

### §. XIII.

Il Lupinello o *Sainfoin* secondo le sperienze del Duhamel, e del Despommiers (c) si bonifica in ogni terreno sì umido che secco, leggero o forte, magro o grasso ch' egli sia, ed anche nello sterile ed incolto: il perchè da essi è considerato il tesoro dell' Agricoltura, e la ricchezza di que', che imprendono a coltivarlo. Suoso non meno secco che verde dà in ogni tempo, essi dicono, e ottimo e abbondante foraggio; si semina a modo della medica e del trifoglio, nè si sotterra molto, e si usa per seminare del grano nuovo, com'è meglio fare di qualunque seme, non essendo il vecchio così atto alla vegetazione (d): Egli conservasi lungo tempo nelle terre che non sono assai calde, non mai però oltre i sette anni: egli distrugge tutte l'erbe cattive, e

---

(a) de re rust. cap. 54.

(b) Robert Biling de la cult. des carottes, & de leur grande utilité pour la nourriture, & les engrais des bestiaux.

(c) De l'art de s'enrichir cap. 6.

(d) M. Varro lib. 2. cap. 40. de re rust.

fertilizza i terreni più sterili, di modo che di poi non solamente Segala, e Avena producono, ma bello, e abbondante Frumento; e se invece de' grani, quand' egli comincia a perire, si semini la medica o il Trifoglio fin tanto che la terra sia fornita nuovamente de' sali proprj al *Sainfoin*, vi si avrà senza interruzione degli ottimi, e abbondanti foraggi. Questi, e molti altri sono i grandi vantaggi descritti da' più volte citati Autori, e da molti altri. Egli è coltivato in Italia anche da' Toscani, ne' di cui terreni egli alligna assai bene. Questa pianta per lo addietro a noi ignota fu introdotta, non ha molto, anche nel Friuli, e da parecchi feminata e coltivata diligentemente. Il Vignajuolo Toscano pratico coltivatore di questa pianta, e che attestava esser ella appunto e pella qualità, e pella abbondanza il migliore foraggio, la seminò ne' miei campi piani, ed anche in su i colli. Si pose nel piano in terreno grasso, leggero, e ghiajoso, che prima era stato sempre coltivato a biada, e dove perciò non vi dovea esser copiosa semenza di altr'erbe; nel colle poi si seminò e nella terra tenace e nella sabbionosa e sciolta: ma dappertutto ella nacque assai rada, poco crebbe, e fu sempre assai scarso il raccolto. Si credè il primo anno, che ciò avesse potuto derivare dal seme o troppo vecchio, o non ben maturo; il perchè si raccolse il seme di poi già secco, e quando da sè incomin-

cia-



ciava a cadere, e con questo si seminò nuovamente. La coltivazione insegnata dal Duhamel pella Medica, cioè per righe o folchi, io praticai anche per lo *Sainfoin*, e il feci lavorare allato, siccome quella, ma in niun modo si potè adattarlo alle nostre terre, e al nostro aere: non saprei dire se troppo freddo nella Primavera, o troppo secco nella State per un' erba ch'è assai delicata. Egli è ben vero, che a cagione de' molti lavori divenne ottimo prato, dove si seminò il *Sainfoin*, e che vi crebbe assai Trifoglio nato spontaneamente, e in maggior quantità che non fu il *Sainfoin* seminato, il quale anche di presente si taglia due volte l'anno. Lo stesso che a me, è accaduto a molti altri che ne impresero la coltivazione. Ecco ciò, che noi possiamo dire fondatamente intorno il *Sainfoin*.

Queste mie poche memorie, frutto del breve studio di quest'Arte, e di quelle sperienze, ch'io potei fare dacchè la praticai, a voi presento, virtuosi Socj, cui mi tornerà sempre a grado, e a favore di servire, seguendo que' molti, i quali meglio ch'io non so fare, soddisfanno alle vostre premure, e più utili mezzi ritrovano tuttodi, ond'emendare i difetti della nostra Agricoltura, e giovare alla pubblica e privata felicità.

I L F I N E.

T A-

## TAVOLA

## DELLE MATERIE

## PARTE PRIMA

§. I. Cultura della vite.	Pag. 9.
§. II. Qualità de' terreni proprj alla vite.	ivi
§. III. Prospetto, e luogo adatto alla vite.	12.
§. IV. Varie spezie di viti convenienti alle varie qualità delle terre.	14.
§. V. Lavoro della terra per la piantagione delle viti.	16.
§. VI. Scelta delle piante.	20.
§. VII. Cultura delle viti giovani.	23.
§. VIII. Semenzaj delle viti, e degli alberi.	24.
§. IX. Uso del letame per le viti.	26.
§. X. Tempo più adatto a letamare le viti.	28.
§. XI. Taglio della vite.	31.
§. XII. Modo di palare, e legare le viti.	41.
§. XIII. Lavoro delle Vigne.	44.
§. XIV. Spampinamento delle viti.	51.
§. XV. Innesto delle viti.	53.
§. XVI. Insetti dannosi alle viti.	58.

PAR-

## PARTE SECONDA.

§. I. Cultura dell'erbe, e delle legna.	Pag. 60.
§. II. Penuria de' foraggi. Sua cagione.	ivi
§. III. Chiusura de' prati, argini, siepi, e fossi.	64.
§. IV. Vantaggi de' fossi in su le colline.	68.
§. V. Utilità dello aratro a' coltelli. Sperienze.	72.
§. VI. Promiscuità de' pascoli dannosa all'Agricoltura.	76.
§. VII. Vantaggi, che reca il pascere i buoi nelle stalle.	79.
§. VIII. Utilità de' colli coltivati a prato, e a bosco.	81.
§. IX. Modo di coltivare i prati vecchi.	83.
§. X. Prati artificiali.	85.
§. XI. Erba Medica.	86.
§. XII. Trifoglio, e piante annuali a uso de' foraggi.	90.
§. XIII. Sainfoin.	91.

# THE SECOND

I have been thinking of you very much lately, and wondering how you are getting on. I hope you are well and happy. I have been very busy lately, but I have managed to find some time to write to you. I have been thinking of you very much lately, and wondering how you are getting on. I hope you are well and happy. I have been very busy lately, but I have managed to find some time to write to you.

I have been thinking of you very much lately, and wondering how you are getting on. I hope you are well and happy. I have been very busy lately, but I have managed to find some time to write to you. I have been thinking of you very much lately, and wondering how you are getting on. I hope you are well and happy. I have been very busy lately, but I have managed to find some time to write to you.

I have been thinking of you very much lately, and wondering how you are getting on. I hope you are well and happy. I have been very busy lately, but I have managed to find some time to write to you. I have been thinking of you very much lately, and wondering how you are getting on. I hope you are well and happy. I have been very busy lately, but I have managed to find some time to write to you.

I have been thinking of you very much lately, and wondering how you are getting on. I hope you are well and happy. I have been very busy lately, but I have managed to find some time to write to you. I have been thinking of you very much lately, and wondering how you are getting on. I hope you are well and happy. I have been very busy lately, but I have managed to find some time to write to you.

I have been thinking of you very much lately, and wondering how you are getting on. I hope you are well and happy. I have been very busy lately, but I have managed to find some time to write to you. I have been thinking of you very much lately, and wondering how you are getting on. I hope you are well and happy. I have been very busy lately, but I have managed to find some time to write to you.





SB      Ottelio, Lodovico, conte  
388      Memorie sopra la coltivazione  
088      delle viti

Biological  
& Medical

PLEASE DO NOT REMOVE  
CARDS OR SLIPS FROM THIS POCKET

---

UNIVERSITY OF TORONTO LIBRARY

---

OS  
Dec 2/68

